

<<米面制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<米面制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787502588175

10位ISBN编号：7502588175

出版时间：2006-8

出版时间：化学工业出版社

作者：叶敏

页数：209

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<米面制品加工技术>>

内容概要

本书是按照高等职业教育食品类专业规定的职业培养目标编写的。

全书共分五章，在介绍米面制品原料的基础上，主要介绍了挂面、方便面、其他面制品、米制食品的生产工艺、操作工序、生产设备、常见故障分析与处理等内容。

书后还附有几种米面制品的相关标准供参考。

本书可作为高职高专学校食品类专业教材使用，也可作为米面食品生产企业培训教材。

<<米面制品加工技术>>

书籍目录

绪论 一、米面制品的定义 二、国内米面制品生产概况 三、国外制面生产概况 四、我国米面制品生产技术展望 五、本课程的性质、内容及学习方法 第一章 米面制品原料 第一节 小麦粉 一、小麦的种类 二、小麦粉的化学成分与面制品中工艺性能 三、面粉的工艺性能 四、小麦粉的质量标准和面条用粉的选择 第二节 大米 一、大米的分类及特性 二、大米的化学成分及工艺性能 三、大米的质量标准 四、大米食用品质分析 第三节 其他辅料用料 一、大豆及豆粉 二、荞麦及荞麦粉 三、燕麦及燕麦粉 四、玉米及玉米粉 第四节 水 一、水在米面制品中的作用 二、水质对米面制品质量和生产过程的影响 三、生产用水选择及处理 第五节 油脂 一、常用的几种油脂 二、油脂的性质 三、油脂在米面制品中的作用 四、米面制品用油要求及处理 第六节 米面制品的其他原料 一、食盐 二、食碱 三、面团改良剂 四、营养强化剂 五、抗氧化剂 思考题 第二章 挂面生产技术 第一节 概述 一、挂面的分类及配方 二、挂面的制作基本原理 三、挂面的生产工艺流程 第二节 面粉输送及供水系统 一、面粉输送 二、供水系统 第三节 和面工序 一、和面的基本原理和工艺要求 二、影响和面的主要因素 三、和面设备 四、和面工艺效果的评定 五、操作要求与操作方法 第四节 熟化工序 一、熟化的基本原理与工艺要求 二、影响熟化效果的主要因素 三、熟化设备 四、立式(盘式)熟化机的操作要点 第五节 压片工序 一、压片的作用与工艺要求 二、压片的基本原理 三、影响压片工艺效果的主要因素 四、压片设备 五、压片设备的操作要求和操作方法 第六节 切条工序 一、切条的作用和要求 二、切条设备与技术参数 三、影响切条效果的主要因素 四、面刀修复技术 五、切条设备的使用和操作 第七节 挂面干燥 一、挂面干燥的目的与要求 二、挂面干燥原理 三、影响挂面干燥效果的因素 四、挂面低温干燥与中、高温干燥的比较 五、挂面干燥设备 六、有关挂面烘干的基本计算 七、干燥工序的操作要求和操作方法 第八节 切断工序 一、切断(截断)的原理和工艺要求 二、切断设备 三、切断的操作要求与操作方法 第九节 计量和包装工序 一、挂面的计量 二、挂面的包装 第十节 面头处理技术 一、湿面头性质及处理方法 二、半湿面头性质及处理方法 三、干面头性质及处理方法 四、减少面头对挂面生产影响的操作注意事项 阅读材料花色挂面配方及生产操作要点 一、手延面 二、强化营养面条 三、蔬菜挂面 四、魔芋挂面 五、绿豆挂面 六、荞麦挂面 七、黑豆挂面 八、豆浆面条 九、南瓜营养挂面 十、产妇营养挂面 十一、茶汁挂面 思考题 第三章 方便面生产技术 第一节 方便面的生产概述 一、方便面的概念及特点 二、方便面的发展历史 三、方便面生产现状和发展趋势 四、方便面生产基本原理 五、方便面的分类及其特点 六、方便面的基本配方 七、方便面生产工艺流程 第二节 切条与折花工序 一、折花的作用 二、折花成型的基本原理与工艺要求 三、切条折花成型设备的结构和技术规格 四、影响切条折花成型的主要因素 五、切条折花成型操作方法 第三节 蒸面工序 一、蒸面的基本原理与工艺要求 二、蒸面设备及技术特性 三、影响蒸面效果的主要因素及技术参数 四、蒸面机操作方法 第四节 定量切断与分排输出 一、定量切断与分排输出的作用与工艺要求 二、定量切断设备 三、影响定量切断效果的主要因素 四、定量切断操作方法 第五节 干燥工序 一、干燥的作用及原理 二、油炸干燥 三、热风干燥 第六节 冷却工序 一、冷却的基本原理与工艺要求 二、冷却机的结构及技术特性 三、影响冷却效果的因素 四、冷却操作方法 第七节 包装 一、包装的基本原理与工艺要求 二、袋式包装机的结构 三、影响自动包装机效果的主要因素 第八节 方便面汤料的生产 一、汤料的分类及作用 二、汤料配方基本原理 三、汤料配方 四、汤料生产过程 阅读材料几种新型方便面生产技术 一、微波方便面 二、保鲜湿面(LL面、乌冬面) 三、冷冻方便面 思考题 第四章 其他面制品的生产技术 第一节 通心面的生产技术 一、通心面概述 二、传统通心面生产技术 三、非传统通心面 四、方便通心面 五、罐装冷冻通心面 六、通心面的质量检验 第二节 线面、冷面 一、线面的制作 二、冷面的制作 第三节 面饼、面片 一、面饼的制作 二、面片的制作 思考题 第五章 米制食品生产技术 第一节 米粉生产概述

<<米面制品加工技术>>

一、米粉的分类 二、米粉生产的原料选择 三、米粉生产的基本原理 第二节 米粉生产工艺
一、米粉生产的一般工艺流程 二、米粉生产的操作要点 三、米粉的质量标准及常规检验
第三节 方便米粉生产工艺 一、方便米粉的生产原理 二、方便米粉的生产工艺流程
三、方便米粉生产操作要点 四、方便米粉的质量指标 第四节 方便米饭生产 一、速煮米饭的生产
二、保鲜米饭的生产 第五节 其他米制品的制作 一、方便大米粥的制作 二、米制蛋糕的制作
三、米糕的制作 四、米饼干的制作 五、锅巴的制作 思考题 附录 产品质量标准及相关检测技术
一、挂面(SB/T 10068—92) 二、花色挂面(SB/T 10069—92) 三、手工面(SB/T 10070—92) 四、挂面生产工艺测定方法(SB/T 10071—92) 五、方便面卫生标准(GB 17400—1998) 六、方便面(SB/T 10250—95) 参考文献

<<米面制品加工技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>