

<<烘焙食品工艺>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品工艺>>

13位ISBN编号：9787502593094

10位ISBN编号：7502593098

出版时间：2007-1

出版时间：化学工业出版社发行部

作者：马涛

页数：229

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>

<<焙烤食品工艺>>

内容概要

本书主要阐述了焙烤食品的相关知识，重点介绍了面包、饼干、糕点、方便面、膨化食品的加工原理和技术，涉及各种食品的原料性质、配方计算、生产工艺和品质控制等，具有较强的系统性、科学性和实用性。

本收文字简练，重点突出，可作为食品科学与工程专业的教材和从事焙烤食品生产、科研人员的参考书。

<<烘焙食品工艺>>

书籍目录

绪论第一章 焙烤原料第一节 小麦粉第二节 酵母第三节 水第四节 食盐第五节 糖与糖浆第六节 油脂第七节 蛋与蛋制品第八节 乳制品第九节 疏松剂第十节 抗氧化剂第十一节 防腐剂第十二节 其他原料第二章 面包生产工艺第一节 概述第二节 面包生产工艺流程第三节 面包生产方法第四节 各类砚的制作第五节 面包质量与分析第三章 饼干生产工艺第一节 概述第二节 原辅料与添加剂第三节 饼干生产技术第四章 糕点生产工艺第一节 概述第二节 糕点的原料和辅料第三节 配方设计与平衡第四节 糕点制作基本技术第五节 中式糕点生产工艺第六节 西式糕点生产工艺第五章 方便面生产工艺第一节 概述第二节 方便面生产的主要原辅材料第三节 方便面生产工艺第四节 日本方便面生产工艺第六章 挤压膨化食品生产工艺第一节 概述第二节 休闲食品的挤压膨化生产工艺第三节 谷物早餐食品挤压生产工艺第四节 速溶粉末类婴幼儿食品挤压生产工艺第五节 组合食品的挤压生产工艺第六节 面包片的挤压生产工艺第七节 大豆制品的挤压生产工艺参考文献

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>