

<<粮油加工>>

图书基本信息

书名：<<粮油加工>>

13位ISBN编号：9787565500848

10位ISBN编号：7565500844

出版时间：2010-11

出版时间：中国农业大学出版社

作者：孙玉清

页数：253

字数：300000

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>

<<粮油加工>>

内容概要

按照高职高专工学结合的教育理念，以高职高专人才培养为目标，以就业能力培养为导向，将学生应具备的专业知识、职业技能、综合职业素质融合到教材中。

《国家示范性高职院校重点建设专业系列教材：粮油加工（食品加工绿色食品生产与检验专业用）》内容的选取是以粮油加工行业的原料验收、贮藏、加工工序，产品包装、配送及质量监控等环节的实际作业流程为依据，力求体现“怎么做？

”“怎么能做到更好？

”，减少“是什么？

”“为什么”等陈旧理论知识。

<<粮油加工>>

书籍目录

第一单元 粮油加工行业职业基础培训

学习资料

学习项目 粮油加工企业从业基础培训

实训项目 粮油加工企业参观

第二单元 小麦粉及其制品加工

学习资料

学习项目一 小麦制粉工艺

学习项目二 挂面加工工艺

实训项目一 面粉加工企业参观

实训项目二 加工面条

专项实验 小麦粉面筋含量的测定

实训项目三 方便面加工企业参观

第三单元 烘焙食品的加工

学习资料

学习项目 烘焙食品加工工艺

实训项目一 加工面包

实训项目二 加工夹心饼干

实训项目三 加工月饼

实训项目四 加工蛋糕

实训项目五 加工桃酥

第四单元 速冻米面食品的加工

学习资料

学习项目 速冻米面食品加工工艺

实训项目一 加工速冻水饺

实训项目二 加工速冻汤圆

第五单元 豆制品加工

学习资料

学习项目一 传统豆制品的加工工艺

学习项目二 豆乳及大豆蛋白的加工工艺

实训项目一 加工豆腐

实训项目二 加工豆乳

实训项目三 实验室提取大豆分离蛋白

第六单元 植物油脂的加工

学习资料

学习项目一 植物油脂的提取工艺

学习项目二 植物油脂的精炼和深加工工艺

实训项目 植物油脂加工企业参观

专项实验一 油品的调配

专项实验二 植物油脂的检验与鉴定

第七单元 植物淀粉及其制品加工

学习资料

学习项目一 玉米、薯类淀粉加工工艺

学习项目二 变性淀粉与膳食纤维的加工工艺

实训项目一 玉米淀粉加工企业的参观

专项实验 淀粉酶对淀粉和蔗糖的作用的探索

<<粮油加工>>

实训项目二 实验室加工薯类淀粉

第八单元 粮油休闲食品加工

学习资料

学习项目一 粮油休闲食品特点及发展趋势

学习项目二 粮油休闲食品加工工艺

实训项目一 加工锅巴

实训项目二 加工薯片

附录 考核单

参考文献

<<粮油加工>>

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>