

<<焙烤食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<焙烤食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787030299994

10位ISBN编号：703029999X

出版时间：2011-2

出版时间：科学

作者：蔡晓雯//庞彩霞//谢建华

页数：249

字数：392000

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>

<<焙烤食品加工技术>>

内容概要

焙烤食品加工技术是食品加工技术专业的专业核心课程。

本书内容涉及焙烘原料、烘焙设备、各类焙烤食品加工技术、焙烤食品包装与贮藏、焙烤食品生产管理与安全卫生及相应的法规与标准等。

本书以各类焙烤食品加工技术为重点，主要包括月饼、蛋糕、饼干、糕点、面包等产品，在形式上将理论知识与实践操作融为一体，在内容上从简单到复杂依次递进，且每一项目均从加工原理、加工工艺、产品加工技术、质量鉴定及加工常见的质量缺陷及其控制方法等方面进行阐述。

本书具有较强的实用性，可作为高职食品加工技术专业教材，也是焙烤食品加下有关专业技术人员的技术参考书籍。

<<烘焙食品加工技术>>

书籍目录

前言

概述

- 一、 焙烤食品的概念
- 二、 焙烤食品的分类
- 三、 焙烤食品工业的发展概况

项目一 焙烘准备

任务一 烘焙原辅料的基础知识

- 一、 面粉
- 二、 糖
- 三、 油脂
- 四、 蛋制品
- 五、 焙烤食品的其他辅料

任务二 烘焙原辅料预处理

项目二 焙烤设备

- 一、 常用设备的使用与保养
- 二、 常用工具的使用与保养

项目三 月饼的加工技术

任务一 月饼生产基础知识

- 一、 月饼的分类
- 二、 月饼生产的基本工艺流程

任务二 月饼加工工艺

- 一、 原料选择与处理
- 二、 面团调制
- 三、 制馅
- 四、 成型
- 五、 烘烤
- 六、 冷却与包装

任务三 各类月饼加工技术

- 一、 广式月饼
- 二、 苏式月饼
- 三、 京式月饼

任务四 月饼质量鉴定

- 一、 月饼的感官要求
- 二、 月饼的理化指标
- 三、 月饼的卫生指标

任务五 月饼加工常见的质量缺陷及其控制方法

- 一、 广式月饼主要质量问题分析及改进措施
- 二、 苏式月饼主要质量问题分析及改进措施

项目四 蛋糕加工技术

任务一 蛋糕生产基础知识

- 一、 蛋糕的概念及分类
- 二、 蛋糕加工的现状与发展趋势

任务二 蛋糕加工工艺

- 一、 原料选择
- 二、 配料原则

<<烘焙食品加工技术>>

三、搅打操作

四、混料

五、注模成型

六、烘烤

七、冷却

八、装饰

任务三 各类蛋糕加工技术

一、海绵蛋糕(清蛋糕)加工技术

二、油脂蛋糕加工技术

三、戚风蛋糕加工技术

四、裱花蛋糕加工技术

任务四 蛋糕质量鉴定

任务五 蛋糕加工中出现的问题及解决办法

项目五 饼干加工技术

任务一 饼干生产基础知识

一、饼干的分类

二、饼干的各种加工工艺流程

任务二 饼干加工工艺

一、原料选择

二、面团调制

三、面团的辊轧

四、饼干的成型

五、饼干的烘烤

六、饼干的冷却

任务三 各类饼干制作技术

一、酥性饼干加工

二、韧性饼干加工

三、发酵(苏打)饼干加工

四、其他饼干加工

任务四 饼干质量鉴定

一、饼干感官要求

二、饼干理化要求

三、饼干的卫生要求

任务五 饼干加工常见的质量缺陷及其控制方法

一、饼干粘底

二、饼干凹底

三、饼干收缩变形

四、饼干起泡

五、饼干表面不上色

六、饼干冷却后仍发软、不松脆

七、饼干易碎、裂缝、表面无光泽

项目六 糕点生产技术

任务一 糕点生产基础知识

一、糕点的分类及产品特点

二、糕点生产的基本工艺流程

任务二 糕点加工工艺

一、原料选择与处理

<<烘焙食品加工技术>>

- 二、面团(糊)调制
- 三、馅料制作
- 四、成型
- 五、糕点的熟制技术
- 六、冷却与包装
- 任务三 各类糕点加工技术
 - 一、桃酥加工
 - 二、酥饼加工
 - 三、蛋黄派加工
 - 四、高桥松饼加工
 - 五、蛋挞加工
 - 六、米饼加工
- 任务四 糕点质量鉴定
 - 一、糕点的感官要求
 - 二、糕点理化指标要求
 - 三、卫生指标
 - 四、食品添加剂和食品营养强化剂要求
 - 五、糕点的保质期
- 任务五 糕点加工常见的质量缺陷及其控制方法
 - 一、回潮
 - 二、干缩
 - 三、走油
 - 四、变质
- 项目七 面包生产技术
 - 任务一 面包生产基础知识
 - 一、面包的分类
 - 二、面包的各种生产方法及工艺流程
 - 任务二 面包加工工艺
 - 一、原料的预处理
 - 二、面团的调制
 - 三、面团的发酵
 - 四、整形与醒发
 - 五、面包的烘烤
 - 六、面包的冷却与包装
 - 任务三 各类面包加工技术
 - 一、果子面包
 - 二、大面包
 - 三、冰晶酥皮面包
 - 四、罗宋面包
 - 任务四 面包质量鉴定
 - 一、感官指标
 - 二、理化指标
 - 三、卫生指标
 - 任务五 面包加工常见的质量缺陷及其控制方法
 - 一、保鲜
 - 二、面包的腐败
- 项目八 烘焙食品包装与贮藏

<<焙烤食品加工技术>>

任务一 焙烤食品包装基础知识

- 一、包装材料
- 二、包装技术

任务二 焙烤食品包装

- 一、面包的包装
- 二、蛋糕的包装
- 三、饼干的包装
- 四、酥饼的包装

任务三 焙烤食品的贮藏与保质

- 一、面包贮藏
- 二、饼干贮藏
- 三、糕点贮藏

项目九 焙烤食品生产管理与安全卫生

任务一 焙烤食品生产成本核算

- 一、焙烤原辅料成本的核算
- 二、其他制造费成本的核算

任务二 焙烤食品生产管理

- 一、焙烤食品生产计划
- 二、生产流程安排

任务三 焙烤食品生产卫生管理规范

- 一、焙烤食品生产良好操作规范(gmp)
- 二、焙烤食品生产卫生标准操作程序(ssop)

任务四 haccp在焙烤食品中的应用

- 一、概述
- 二、应用实例(以月饼生产为例)

附录一 烘焙工国家职业标准

附录二 焙烤食品相关标准

附录三 相关法律法规和标准

主要参考文献

<<烘焙食品加工技术>>

章节摘录

版权页：插图：我国糕点制作历史悠久，起源于古代商周时期，唐宋时期已发展为商品，元、明、清代得到继承和发展，清代的糕点作坊已遍及城乡。

新中国成立后，在传统技艺的基础上，对糕点制作技术不断总结、交流和创新。

新的原辅料的开发，制作设备的研制使用，使我国的糕点行业从手工操作逐渐被半机械化所取代。

我国地域辽阔，民族众多，因此，糕点口味各异，品种多样。

其中具有代表性的是，京式糕点、苏式糕点、广式糕点、扬式糕点、闽式糕点、潮式糕点、宁式糕点、绍式糕点、高桥式糕点、川式糕点、滇式糕点等。

欧洲是西点的主要发源地。

西点制作在英国、法国、西班牙、德国、意大利、奥地利、俄罗斯等国家已有相当长的历史，并在发展中取得了显著的成就。

据史料记载，古代埃及、希腊和罗马已经开始了最早的面包和蛋糕制作。

古罗马人制作了最早的奶酪蛋糕。

迄今，最好的奶酪蛋糕仍然出自意大利。

据记载，在公元前4世纪，罗马成立有专门的烘焙协会。

初具现代风格的西式糕点大约出现在欧洲文艺复兴时期，西点制作不仅革新了早期的方法，而且品种也不断增加。

烘焙业已成为相当独立的行业，进入一个新的繁荣时期。

18~19世纪，在近代自然科学和工业革命的影响下，西点烘焙业发展到一个崭新阶段。

一方面，贵族豪华奢侈的生活反映到西点，特别是装饰大蛋糕的制作上；另一方面，西点亦朝着个性化、多样化的方向发展，品种更加丰富多彩。

同时，西点开始从手工操作式的生产步入现代化的机械工业生产，并逐渐形成了一个成熟的体系。

当前，烘焙业在欧美十分发达，是西方食品工业的主要支柱之一。

西点的制作技术是20世纪初传入中国的，西点进入我国后，随着社会经济的发展，逐渐进入社会。

近几年国内的烘焙食品业发展很快，与我国的经济增长密不可分，特别是发达地区，各种各样的西饼房如雨后春笋般涌现出来，西点已成为烘焙业的重要组成部分。

饼干起源于19世纪30年代的英国，而我国生产饼干起步较晚，生产技术比较落后。

改革开放以来，国际知名品牌的饼干制造业通过合资途径纷纷在国内建厂，虽然这些三资企业进入中国市场时间不长，但是由于其具有起点高、规模大、产品质量好、经营方式灵活等优势，很快占领了市场。

三资企业在国内的发展带动了我国饼干业的整体进步。

近几年，饼干业的生产工艺、原辅材料、自动化机械设备、包装技术明显地提高，使饼干业快速发展

。

<<焙烤食品加工技术>>

编辑推荐

《焙烤食品加工技术》：普通高等教育“十二五”规划教材·高职高专食品类专业教材系列

<<烘焙食品加工技术>>

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>