第一图书网, tushu007.com

<<实用中西糕点生产技术与配方>>

图书基本信息

书名：<<实用中西糕点生产技术与配方>>

13位ISBN编号：9787122002174

10位ISBN编号：7122002179

出版时间：2007-5

出版时间：化学工业出版社

作者：刘清

页数：208

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

内容概要

《实用中西糕点生产技术与配方》主要阐述了中西糕点生产的相关知识，介绍了大量糕点生产中的细节，剖析了糕点生产过程中出现的质量问题，并给予解决方法。
同时，书中附有大量中西糕点的生产配方，这些配方都经过了作者的亲自试验，实用性很强。
《实用中西糕点生产技术与配方》文字简练，注重细节，很值得一读，可作为从事糕点生产的相关人员的参考书。

书籍目录

绪论　一、中西糕点的定义及分类　二、中西糕点的质量标准第一章 原料及设备　第一节 原辅料一、面粉二、油脂三、酵母四、糖及糖浆五、食盐六、蛋七、牛奶与奶粉八、面团改良剂九、水十、辅助刑十一、香精香料十二、淀粉　第二节 机械设备及模具　一、面粉清理筛　二、制冰机　三、和面机　四、面团分块机　五、方包整型机　六、冷库　七、醒发室　八、烘烤炉　九、开酥机　十、打蛋机　十一、几种特殊设备　十二、制作中西糕点的模具和工具　十三、包装机及其他设备第二章 面包的生产工艺及配方第一节 面包的分类及其质量标准　一、面包的分类　二、面包的质量标准第二节 面包的生产工艺一、直接法二、中种法三、丹麦面包生产工艺四、烫种面包生产工艺第三节 咸面包的制作及配方一、咸方包二、三明治三、牛奶方包四、主食咸面包五、法式面包第四节 甜面包的制作及配方一、酥皮类面包二、奶王面包三、叉烧面包四、豆沙面包五、香芋面包六、肠仔面包七、肉松面包八、苹果面包九、香葱肉松面包　……　第五节　几种特殊面包的生产工艺及配方　第六节　吐司面包的制作及配方　第七节　面包生产常见质量问题及分析　第八节　面包生产创新的几种途径　第三章　蛋糕的生产工艺及配方第四章　中西酥饼的生产工艺及配方第五章　几种典型中式糕点的生产工艺及配方参考文献

编辑推荐

本书主要阐述了中西糕点生产的相关知识，介绍了大量糕点生产中的细节，剖析了糕点生产过程中出现的质量问题，并给予解决方法。
同时，书中附有大量中西糕点的生产配方，这些配方都经过了作者的亲自试验，实用性很强。
本书文字简练，注重细节，很值得一读，可作为从事糕点生产的相关人员的参考书。

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