第一图书网, tushu007.com

<<食品焙烤原理及技术>>

图书基本信息

书名：<<食品焙烤原理及技术>>

13位ISBN编号：9787122017727

10位ISBN编号：7122017729

出版时间：2008-2

出版时间：化学工业出版社

作者：肖志刚,吴非

页数：203

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书简要介绍了焙烤食品的发展简史，行业现状及常见名词术语；系统阐述了面包、糕点、饼干等焙烤食品的加工原理；全面总结了常见焙烤食品的生产加工技术；深入论证了焙烤食品的保鲜、烘焙、包装等新型加工技术。
本书集知识性、理论性、指导性和实用性于一体，可供从事焙烤食品研究与开发的科研院所、教学单位的专业技术人员阅读和参考。

<<食品焙烤原理及技术>>

书籍目录

第一章　总论第一节　焙烤食品的重要意义第二节　焙烤食品发展简史第三节　焙烤食品市场分析第四节　焙烤制品的近期研究第二章　焙烤食品基本知识第一节　焙烤食品的分类与说明第二节　常见烘焙器具及设备第三节　焙烤业名词术语第四节　烘焙计算第三章　焙烤食品的原料第一节　焙烤食品各种原料的保健功能第二节　水和食盐第三节　面粉第四节　焙烤用糖第五节　焙烤用油脂第六节　乳制品第七节　鸡蛋第八节　添加剂第九节　香料和色素第十节　防腐剂第十一节　其他第四章　面包加工原理及技术第一节　概述第二节　面包加工原理第三节　原理预处理第四节　面包加工工艺第五章　糕点加工原理及技术第一节　概述第二节　糕点的制作原理与技术第三节　馅料和装饰料调制技术第四节　各类糕点的制作实例第五节　糕点加工设备第六章　饼干加工原理及技术第一节　概述第二节　各种饼干加工工艺流程第三节　面团的调制第四节　面团的辊轧第五节　饼干的成型第六节　饼干的烘烤第七节　饼干的冷却第七章　方便面加工原理及技术第一节　概述第二节　方便面生产的主要原辅材料第三节　方便面生产原理及工艺第四节　方便湿面第八章　焙烤食品的保鲜第九章　现代高新技术在焙烤食品中的应用附录一　糕点、饼干、面包卫生标准附录二　蛋糕通用技术条件参考文献

编辑推荐

详解原理，深入浅出，焙考食品基本知识，包括名词术语、各种计算、烘焙设备，面粉、糖、油脂、鸡蛋、添加剂的特性、功能，选择和使用原理，着眼实践，灵活运用，面包、饼干、糕点和方便面生产原理和实例，面团调制、馅料制作、成型烘烤技术详解，展望前沿，开拓创新，九大类焙烤原料的保健功能，焙烤食品保鲜技术，食品高新技术应用。

第一图书网, tushu007.com

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