第一图书网, tushu007.com

<<焙烤食品加工技能综合实训>>

图书基本信息

书名：<<焙烤食品加工技能综合实训>>

13位ISBN编号：9787122022813

10位ISBN编号：7122022811

出版时间：2008-5

出版时间：化学工业出版社

作者：朱珠，李丽贤 编著

页数：80

字数：113000

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

《焙烤食品加工技能综合实训》教材，是根据高等学校食品专业人才培养目标和规格要求，按照食品专业教学的理论与实践有机结合原则，以各类典型焙烤食品生产工艺流程为主线，对每一加工步骤、生产环节以及综合技能进行强化训练。
全书共分五部分:面包加工技能综合实训、蛋糕加工技能综合实训、饼干加工技能综合实训、月饼加工技能综合实训、其他焙烤食品加工技能综合实训等内容。
本书可作为高等院校的食品及其相关专业、成人教育、各类职业教育培训教材，也可作为焙烤食品生产企业培训教材。

书籍目录

实训项目一　面包加工技能综合实训　一、基础知识　二、实训内容　三、实训操作标准及参考评分　四、考核要点及参考评分　五、常见问题分析　六、思考与练习题 实训项目二　蛋糕加工技能综合实训　一、基础知识　二、实训内容　三、实训操作标准及参考评分　四、考核要点及参考评分　五、常见问题分析　六、思考与练习题 实训项目三　饼干加工技能综合实训　一、基础知识　二、实训内容　三、实训操作标准及参考评分　四、考核要点及参考评分　五、常见问题分析　六、思考与练习题 实训项目四　月饼加工技能综合实训　一、基础知识　二、实训内容　三、实训操作标准及参考评分　四、考核要点及参考评分　五、常见问题分析　六、思考与练习题 实训项目五　其他焙烤食品加工技能综合实训　一、核桃酥加工技能综合实训　二、泡芙加工技能综合实训　三、派的加工技能综合实训　四、挞的加工技能综合实训　五、常见问题分析　六、思考与练习题 思考与练习题答案　实训项目一　实训项目二　实训项目三　实训项目四　实训项目五 参考文献

章节摘录

实训项目一　面包加工技能综合实训一、基础知识（一）概念面包是以面粉、酵母、水、盐为基本原料，经面团调制、发酵、成型、醒发、烘烤等工艺而制成的膨胀、松软的制品。
（二）面包的分类1.按风味分类①主食面包。
其配方特征是油和糖的比例较其他的产品低一些。
糖用量一般不超过10%，油脂低于6%。
考虑主食面包通常与其他副食品一起食用，所以本身不必添加过多的辅料。
②花色面包。
糖用量12%～15%，油脂用量7%～10%，还有鸡蛋、牛奶等其他辅料。
与主食面包相比，其结构更为松软、体积大、风味优良，除面包本身的滋味外，还有其他原料的风味。
③调理面包。
属于二次加工的面包，烤熟后的面包经再一次加工制成，主要品种有：三明治、汉堡包、热狗等三种。
实际上这是从主食面包派生出来的产品。
④丹麦酥油面包。
配方中使用较多的油脂，又在面团中包人大量的固体脂肪，所以属于面包中档次较高的产品。
该产品既保持面包特色，又近于馅饼（pie）及千层酥（puff）等西点类食品。
产品问世以后，由于酥软爽口，风味奇特，再加上香气浓郁，备受消费者的欢迎，近年来该产品市场增幅较大。

编辑推荐

《食品专业"十一五"规划实训教材·焙烤食品加工技能综合实训》可作为高等院校的食品及其相关专业、成人教育、各类职业教育培训教材，也可作为焙烤食品生产企业培训教材。

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