第一图书网, tushu007.com

<<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：9787122026163

10位ISBN编号：7122026167

出版时间：2008-7

出版时间：顾宗珠 化学工业出版社 (2008-07出版)

作者：顾宗珠 编

页数：240

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

《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·焙烤食品加工技术》在编写内容上打破传统方式，以生产一线岗位需要为标准，以行业职业技能标准为依据，侧重实践能力的培养，突出高等职业教育特色。
《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·焙烤食品加工技术》详细介绍了焙烤食品生产用原辅材料和焙烤食品制作的基础知识，在此基础上重点介绍了面包、饼干、蛋糕及糕点、月饼、方便及休闲食品等焙烤食品的类型、原料、制作工艺及生产中常见的问题和解决办法，焙烤食品生产卫生及管理等内容；书中配有丰富的焙烤设备和工具图片，相关章节中还附有多种焙烤食品的制作配方和生产实例，便于学生理解掌握，操作性强。
《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·焙烤食品加工技术》每章后附有实验、实训内容。
书后附有烘焙工国家职业技能考核标准和常用专业术语解释。

<<焙烤食品加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论1【学习目标】1第一节 概述1一、焙烤食品的概念1二、焙烤食品的特点和分类1三、焙烤食品在人们日常生活中的地位和作用2第二节 焙烤食品工业的发展概况2一、焙烤食品的生产状况2二、焙烤食品行业的发展趋势3【思考题】4第二章 焙烤食品生产用原辅材料5【学习目标】5第一节 面粉及其他粉类原料5一、面粉5二、其他粉类12第二节 糖及糖浆16一、糖与糖浆的种类、成分及质量标准16二、糖及糖浆在焙烤工艺中的作用18第三节 食用油脂19一、食用油脂的种类、成分及质量标准19二、食用油脂的工艺性能23第四节 乳及乳制品24一、乳及乳制品的种类及成分24二、乳及乳制品的工艺性能25第五节 蛋及蛋制品26一、蛋及蛋制品的种类和成分26二、蛋及蛋制品的工艺性能27第六节 水28一、水的质量标准28二、水的作用28三、水质对工艺的影响29第七节 食盐29一、食盐的质量标准29二、食盐的作用29三、食盐的添加方法30第八节 面团改良剂30一、氧化剂30二、还原剂31三、钙盐31四、铵盐31第九节 食品添加剂31一、膨松剂31二、食用香料33三、着色剂33四、防腐剂35五、抗氧化剂36第十节 其他配料37一、发酵促进剂37二、营养强化剂37三、果料38四、可可粉41五、食碱41【思考题】42实验一小麦面筋制作及品质测定42第三章 焙烤食品制作基础知识45【学习目标】45第一节 焙烤食品成型的基本方法45一、面点成型基本技术45二、面点成型技术47第二节 焙烤食品的成熟方法51一、烤51二、炸52三、煎53四、蒸53五、煮54六、烙55第三节 常见馅料的制作56一、馅心及馅心分类56二、咸馅制作工艺57三、甜馅制作工艺61第四节 常用装饰品65一、果料65二、肉与肉制品65三、巧克力与可可粉65【思考题】66实验二 各种面团成形基本操作66第四章 面包制作技术68第五章 饼干制作技术106第六章 蛋糕及糕点制作技术133第七章 月饼制作技术170第八章 方便面及挤压膨化食品制作技术191第九章 焙烤食品生产的卫生及管理214附录226附录1 烘焙专用名词解释226附录2 烘焙工国家职业标准233参考文献241

章节摘录

第一章 绪论学习目标了解焙烤食品的基本概念、分类及发展趋势。
第一节 概述一、焙烤食品的概念焙烤食品泛指面食制品中采用焙烤工艺的一个大类产品。
随着近代工业的发展，焙烤食品的门类更趋繁杂，逐渐成为方便食品中的一个重要组成部分，而且品种越来越丰富，其中有的已经自成工业生产体系，难以精确地定义，所以一般用原料和工艺来确定归属，其特征是：①以谷类为主要原料；②以油、糖、蛋、乳等为主要辅料；③产品的成熟或定型需采用焙烤工艺；④产品为无需调理即可食用的固态食品。
焙烤食品从广义上讲，泛指用面粉及各种粮食及其半成品与多种辅料相调配，或者经过发酵，或者直接用高温烘焙，或者用油炸而成的一系列香脆可口的食品。
它主要包括饼干、面包、糕点、月饼、方便面、膨化食品等，这类食品有的历史久远，有的则是近几十年才出现的。
在世界绝大多数国家中，无论是主食还是副食品，焙烤食品都占有十分重要的位置。
二、焙烤食品的特点和分类由于焙烤食品食用方便，营养丰富，因而在人们生活中占有越来越重要的位置。
与其他谷类制品相比，焙烤制品的水分含量低，货架寿命长，而且消化率高。
焙烤所用热源可以是电或燃气，热力穿透能力强，加热速度快，食品受热均匀，因此产品质量较易控制。
焙烤食品种类繁多，品种丰富，分类非常复杂。
通常依据原料的配合、生产工艺等进行分类。
1．按膨化物质的不同分类（1）用培养酵母或野生酵母使之膨化的制品包括面包、苏打饼干、烧饼等。
（2）用化学方法膨化的制品这里指各种蛋糕、炸面包圈、油条、饼干等。
总之是利用化学疏松剂如小苏打、碳酸氢铵等产生的二氧化碳使制品膨化。
（3）利用空气进行膨化的制品天使蛋糕（angelfoodcake）、海绵蛋糕（spongecake）等不用化学疏松剂的食品。
（4）利用水分汽化进行膨化的制品主要指一些类似膨化食品的小吃，它不用发酵也不用化学疏松剂。

编辑推荐

《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·焙烤食品加工技术》适合高职高专食品类、农产品加工等相关专业学生使用，亦可作为焙烤行业从业人员的参考书和焙烤企业培训教材。

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