

<<烘焙食品工艺>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品工艺>>

13位ISBN编号：9787122122858

10位ISBN编号：7122122859

出版时间：2012-1

出版时间：化学工业出版社

作者：马涛 主编

页数：268

字数：318000

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>

前言

随着经济快速发展、城市化进程加快以及全面小康社会与新农村建设的不断深入，国人的生活方式和消费结构正在发生深刻变化。

这将给中国烘焙行业的进一步发展带来挑战和机遇。

目前，我国烘焙食品行业正处于重要的转型期，烘焙市场多样化的发展趋势逐步形成。

2010年，我国饼房约7万家，烘焙市场年销售额突破500亿元，但国内人均消费面包每年不足2kg，不仅与国际烘焙市场消费水平相去甚远，即使与饮食习惯相近的日本、韩国每年人均消费10kg以上面包的水平相比，差距也十分显著。

目前我国烘焙食品企业规模偏小的现状仍未得到根本改变，技术水平低，布局不合理，生产集中度低，生产、加工和销售脱节的问题仍然存在；农业生产与烘焙食品加工互为促进的机制尚不健全，专用原料供应与烘焙食品工业发展的要求不相适应，精细加工的程度比较低，同质化严重，国际化竞争力偏弱。

为了适应社会发展和满足高级食品专业人才培养的需要，编者对本书第一版内容进行了修订，使之更系统、更科学、更实用。

第二版内容由绪论、烘焙原料科学、面包生产、饼干生产、糕点生产五部分组成。

第二版主要特点：一是比较系统全面地论述了烘焙食品工艺学知识，注重加工方法与科学原理的结合；二是对烘焙食品原料科学作了深入阐述；三是注重实际制作，对各类典型的面包、饼干、糕点，详尽讲解其配方、加工操作要点及其加工设备，以满足烘焙行业技术发展和人员培训的需求。

本书由马涛教授主编，路飞、徐杰、刘崑、贾小丽、郑煜焱、孙炳新、韩立宏、李哲、蒋静、陈伟玲等参加了部分内容的编写工作。

由于编者学识有限，书中错误在所难免，敬请读者批评指正。

编者2011年6月

<<焙烤食品工艺>>

内容概要

本书主要阐述了焙烤食品有关的理论知识，重点介绍了焙烤食品的原料，以及面包、饼干、糕点的加工原理、生产技术与设备，并对实际生产中容易出现问题的原因和解决方法进行了阐述，具有较强的科学性、系统性和实用性。

本书对焙烤食品行业的生产、科研、教学与新产品开发等具有一定的指导作用和参考价值。

<<烘焙食品工艺>>

书籍目录

绪论

- 一、烘焙食品的概念与分类
- 二、烘焙食品工艺概述

第一章 烘焙原料科学

第一节 小麦粉

- 一、小麦的分类、籽粒结构及化学成分
- 二、小麦粉的化学成分及性质
- 三、面筋及其工艺性能
- 四、小麦粉的流变学特性
- 五、小麦粉品质的改善
- 六、小麦粉的分类及标准
- 七、小麦粉的贮藏
- 八、小麦粉的选择

第二节 酵母

- 一、面包酵母概况
- 二、酵母发酵的机理
- 三、酵母在烘焙中的作用
- 四、烘焙中使用的酵母
- 五、酵母的选购与使用

第三节 水

- 一、水在烘焙食品中的作用
- 二、水的分类及硬度表示方法
- 三、烘焙产品对水质的要求及水的处理

第四节 食盐

- 一、食盐在烘焙食品中的作用
- 二、食盐的选择和添加方法

第五节 糖与糖浆

- 一、糖的理化性质
- 二、糖在烘焙食品中的作用
- 三、烘焙用糖与糖浆的种类

第六节 油脂

- 一、油脂的化学组成及基本性质
- 二、油脂在烘焙食品中的功能
- 三、烘焙食品中常用的油脂

第七节 蛋与蛋制品

- 一、鸡蛋的构造和组成
- 二、烘焙食品中常用的蛋与蛋制品
- 三、蛋品在烘焙食品中的功能

第八节 乳制品

- 一、牛乳的分散体系及化学组成
- 二、乳品在烘焙食品中的作用
- 三、烘焙食品中使用的乳品

第九节 疏松剂

- 一、化学疏松剂
- 二、生物疏松剂

<<烘焙食品工艺>>

第十节 其他原料

- 一、乳化剂
- 二、抗氧化剂
- 三、防腐剂
- 四、营养添加剂
- 五、调味剂
- 六、食用色素
- 七、赋香剂
- 八、增稠剂

第二章 面包生产

第一节 概述

- 一、面包的概念及分类
- 二、面包的起源与发展
- 三、我国面包工业的发展现状
- 四、烘焙基本计算

第二节 面包生产工艺

- 一、原材料的选择与处理
- 二、搅拌
- 三、发酵
- 四、面团制作
- 五、醒发
- 六、面包的烘烤
- 七、面包的冷却与包装
- 八、面包的老化及防止
- 九、面包的腐败与防止

第三节 面包生产方法

- 一、一次发酵法
- 二、二次发酵法
- 三、快速法
- 四、使用母面团的二次发酵
- 五、面包其他生产方法

第四节 各类面包的制作

第五节 面包质量分析

- 一、面包的质量鉴定
- 二、面包质量问题分析

第六节 面包生产设备

- 一、常用面包设备
- 二、用具

第三章 饼干生产

第一节 概述

- 一、饼干的分类
- 二、产品特点

第二节 原辅料与添加剂

- 一、小麦粉
- 二、油脂
- 三、糖
- 四、蛋奶制品

<<烘焙食品工艺>>

- 五、其他改善风味的辅料
- 六、常用添加剂
- 第三节 饼干生产技术
 - 一、韧性饼干配方与工艺
 - 二、酥性饼干配方与工艺
 - 三、苏打饼干配方与工艺
 - 四、半发酵饼干配方与工艺
 - 五、威化饼干配方与工艺
 - 六、蛋卷配方与工艺
- 第四节 饼干质量问题分析
 - 一、饼干起泡
 - 二、油脂酸败
 - 三、异物混入问题
 - 四、二氧化硫超标
 - 五、香精、添加剂的超范围、超量使用
 - 六、卫生指标超标
 - 七、包装标识的不正当使用
 - 八、疏松度
 - 九、颜色
 - 十、香味
 - 十一、表面处理
 - 十二、乳化剂
 - 十三、面团改良剂
- 第五节 饼干加工设备与辅助工具
 - 一、加工设备
 - 二、辅助工具
- 第四章 糕点生产
 - 第一节 概述
 - 一、糕点的概念及分类
 - 二、糕点生产的起源和发展
 - 第二节 糕点的原料和辅料
 - 一、小麦粉
 - 二、大米
 - 三、豆类
 - 四、淀粉
 - 五、糖
 - 六、油脂
 - 七、蛋及蛋制品
 - 八、乳及乳制品
 - 九、果料
 - 十、肉类
 - 第三节 配方设计与平衡
 - 一、配方设计原则
 - 二、配方平衡
 - 三、配方核定和糕点出品率的计算
 - 第四节 糕点制作基本技术
 - 一、面团和面糊调制技术

<<烘焙食品工艺>>

- 二、成型技术
- 三、熟制技术
- 四、冷却技术
- 五、馅料制作技术
- 六、熬浆与挂浆技术
- 七、糖膏和油膏的调制技术

第五节 中式糕点生产工艺

- 一、蛋糕类
- 二、酥皮类糕点
- 三、单皮类糕点
- 四、酥类糕点
- 五、油炸类糕点

第六节 西式糕点生产工艺

- 一、蛋糕类
- 二、奶油清酥类
- 三、奶油混酥类
- 四、茶酥类
- 五、哈斗
- 六、派类
- 七、薄煎饼

第七节 糕点生产质量问题及解决办法

- 一、烤制糕点的质量问题及解决办法
- 二、炸制糕点的质量问题及解决办法
- 三、熟粉糕点的质量问题及解决办法

参考文献

<<烘焙食品工艺>>

章节摘录

版权页：插图：3.外表形状或对称度正常的面包应外形完整，长、宽、高匀称，方方正正，边缘部分稍呈圆形而不过于尖锐，两头及中间应齐正，不可有高低不平或四端低垂现象。

更不应有表面破裂，中间或边缘部位断裂。

听形面包两侧会因进炉后的膨胀而形成3.3cm宽的裂痕，应呈丝状地连接顶部和侧面，不可断裂成盖子形状。

不同的面包均有一定的形状。

4.烘焙均匀度是指面包的全部颜色而言。

烘焙正常的面包，四周边壁、上下颜色都应均匀，顶部颜色可稍深，边壁和底部可稍浅。

如果出炉后的面包顶部颜色深，而四周及底部呈现白色，则说明该面包未熟，其原因是入炉后上火大、底火小。

国产烤箱一部分不能调整上、下火，在烘焙面包时需要上、下调换烤盘，下火过大可加垫铁支架或双盘烘焙，上火过大可盖纸。

烘焙均匀度主要反映烘焙工序上、下火的控制是否恰当。

5.表皮质地良好的面包表皮应该是柔软和均匀的薄层，不应有粗糙、起顶和破裂现象，可以带有轻微的皱纹，因为面包冷却后要收缩。

此外，法国、维也纳和荷兰等欧洲硬皮面包，表皮是以硬脆为佳。

配方中油和糖的用量及发酵时间控制是否得当对表皮质地有很大影响。

油糖用量大会使表皮变厚和坚韧，过度发酵会使表皮变得灰白、碎片多。

发酵不足则产生深褐色、厚而坚韧的表皮。

炉温过低烤出的面包表皮暗淡无光泽、坚韧。

炉温过高则使表皮焦黑、龟裂、变厚。

<<焙烤食品工艺>>

编辑推荐

《焙烤食品工艺(第2版)》是由化学工业出版社出版的。

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>