

<<粮果巧克力生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<粮果巧克力生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787501925346

10位ISBN编号：7501925348

出版时间：1999-08

出版时间：中国轻工业出版社

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>

<<粮果巧克力生产工艺与配方>>

书籍目录

绪论

- 一、糖果与巧克力的定义
- 二、糖果与巧克力生产工艺的发展
- 三、糖果与巧克力的分类

第一章 原辅材料

第一节 甜味料

- 一、砂糖
- 二、淀粉糖浆
- 三、饴糖
- 四、转化糖浆
- 五、高麦芽糖浆
- 六、糖醇
- 七、麦芽糊精
- 八、低聚糖
- 九、其他甜味料
- 十、甜味剂

第二节 油脂

- 一、猪脂
- 二、奶油和人造奶油
- 三、椰子油和氢化椰子油
- 四、棕榈仁油和氢化棕榈仁油
- 五、氢化油
- 六、可可脂、类可可脂、代可可脂

第三节 乳品

- 一、鲜乳
- 二、炼乳
- 三、乳粉

第四节 果仁和水果制品

- 一、果仁
- 二、水果制品

第五节 胶体

- 一、淀粉和变性淀粉
- 二、琼脂
- 三、明胶
- 四、果胶
- 五、其他胶体

第六节 乳化剂和发泡剂

- 一、乳化剂
- 二、发泡剂

第七节 着色剂、香精香料、酸味剂

- 一、着色剂
- 二、香精香料
- 三、酸味剂

第八节 咖啡、可可、茶

第八节 其他食品添加剂

<<粮果巧克力生产工艺与配方>>

- 一、防腐剂
- 二、抗氧化剂
- 三、缓冲剂
- 四、保湿剂
- 五、强化剂
- 第二章 糖果
- 第一节 硬性糖果
 - 一、硬糖的基本特性
 - 二、硬糖制造原理
 - 三、硬糖生产工艺
 - 四、硬糖配方与操作要点
- 第二节 焦香糖果
 - 一、焦香糖果的风味
 - 二、物料选择与组合
 - 三、焦香糖果的制造
 - 四、焦香糖果典型配方与工艺流程
- 第三节 充气糖果
 - 一、充气糖果的基本概念
 - 二、棉花糖
 - 三、蛋白糖
 - 四、奶糖
 - 五、求斯糖
- 第四节 凝胶糖果
 - 一、凝胶糖果的基本概念
 - 二、各类胶体的凝胶作用
 - 三、淀粉软糖
 - 四、琼脂软糖
 - 五、明胶软糖
 - 六、果胶软糖
 - 七、胶基糖
- 第五节 其他糖果
 - 一、结晶充气软糖
 - 二、结涟糖心
 - 三、抛光糖
- 第六节 糖果的质量标准与包装
 - 一、糖果的质量标准
 - 二、糖果的外包装
- 第三章 巧克力
- 第一节 概论
 - 一、巧克力的发展概况
 - 二、巧克力的基本特性和组成
 - 三、巧克力的分类
 - 四、巧克力的营养价值
- 第二节 可可豆与可可制品
 - 一、可可豆
 - 二、可可制品
 - 三、可可制品的生产工艺

<<粮果巧克力生产工艺与配方>>

四、PDAT反应器加工工艺特点

第三节 巧克力的生产工艺

一、纯巧克力的生产工艺

二、几种典型巧克力制品的生产工艺

三、巧克力的包装与保藏

第四节 可可豆、可可制品与巧克力制品的标准

一、可可豆

二、可可制品

三、巧克力制品

附录 有关国家标准

一、白糖卫生标准（GB13104 - 91）

二、糖果卫生标准（GB9678.194）

三、巧克力卫生标准（GB9678.294）

四、食品包装用原纸卫生标准（GB11680 - 89）

五、糖果卫生管理办法

六、食糖卫生管理办法

参考文献

<<粮果巧克力生产工艺与配方>>

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>