

<<烘焙食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787501928026

10位ISBN编号：7501928029

出版时间：2006-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李里特 等编著

页数：379

字数：566000

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>

<<焙烤食品工艺学>>

内容概要

本书介绍焙烤食品生产用原辅料、加工工艺与原理、生产中常见质量问题与处理方法、包装与贮藏措施、品质保持技术，并介绍焙烤食品标准和一些焙烤食品的实用配方与加工技术。

重点介绍了面包、饼干、糕点的加工原理与技术，并对不同焙烤食品的加工原理和生产中出现问题的原因与解决问题的方法进行了阐述。

本书对焙烤食品行业的教学、科研、生产和新产品开发具有一定的指导作用，可供从事焙烤食品、粮食深加工等方面的研究、生产和教学的人员参考。

<<烘焙食品工艺学>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 焙烤食品的概念和历史 一、焙烤食品的概念 二、焙烤食品的历史和现状 第二节 我国焙烤食品的现状和发展前景 一、焙烤食品在人们日常生活中尚未占到应有的地位 二、对我国传统焙烤食品研究不够 第三节 焙烤食品的分类 第二章 焙烤食品原料学 第一节 小麦粉 一、小麦的生产 二、小麦的种类 三、小麦的物理结构 四、小麦的物理性质 五、小麦的化学结构 六、小麦及面粉中各种成分的性质 七、小麦粉的品质测定 八、面粉的熟成 九、面粉的种类和等级 第二节 糖 一、各种糖的特性 二、糖在焙烤食品中的主要作用 第三节 油脂 一、油脂的概念 二、油脂的种类 三、油脂的性质 四、油脂的加工特性 五、油脂在焙烤食品中的功能 六、各种不同焙烤食品对油脂的选择 七、油脂的贮藏 第四节 乳及乳制品 一、乳的组成和营养 二、乳制品的种类及特性 三、乳制品在焙烤食品中的作用 第五节 蛋制品 一、蛋的构造 二、蛋的成分 三、鸡蛋的品质 四、鸡蛋的物理化学特性 五、鸡蛋制品的种类和加工方法 六、蛋白、蛋黄对焙烤工艺的影响 七、鸡蛋在焙烤食品中的功效和使用注意事项 第六节 疏松剂 一、焙烤食品的疏松剂 二、化学疏松剂 第七节 酵母 一、焙烤用酵母的生物特性 二、酵母的制造 三、发酵作用对面包制作的影响 四、酵母的使用和保存 第八节 面团改良剂 一、面团改良剂的概念 二、面团改良剂的种类及作用 三、几种改良剂使用注意事项 四、乳化剂 第九节 淀粉 第十节 食品香料 第十一节 着色剂 一、食品调色的原则 二、常用着色剂 三、着色剂的使用方法 第三章 饼干生产工艺 第一节 饼干的名称和分类 一、一般饼干 二、发酵饼干 三、派类 四、深加工花样饼干 第二节 各种饼干加工工艺流程 第三节 面团的调制 一、原料选择 二、酥性面团的调制 三、韧性面团的调制 四、苏打饼干面团的调制和发酵 第四章 面包生产工艺及基本理论 第五章 糕点生产工艺 第六章 焙烤食品包装与贮藏 第七章 焙烤食品品质保持 第八章 焙烤食品有关标准 参考文献

<<烘焙食品工艺学>>

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>