第一图书网, tushu007.com

<<杂粮食品生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<杂粮食品生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787501957019

10位ISBN编号：7501957010

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业

作者：张美莉 编

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

《杂粮食品生产工艺与配方》共分十八章，较系统地介绍了荞麦(甜荞和苦荞)、燕麦、大麦小米、高粱、籽粒苋、青稞、绿豆、豌豆、芸豆、红豆、黑豆、扁豆、蚕豆等的资源情况、营养价值、保健功能及食品加工技术，重点介绍其加工食品的种类、配方及加工工艺等。

书籍目录

第一章 荞麦第一节 概述一、甜荞和苦荞的特性及分布二、荞麦的营养价值和保健功能第二节 养麦焙烤食品一、荞麦面包二、荞麦饼干三、荞麦混合粉饼干四、荞麦蛋糕五、养麦煎饼六、威宁荞酥七、云南荞饪第三节 养麦面制品一、荞麦挂面二、荞麦方便面三、苦荞速食面四、荞麦面条五、养麦搅团六、荞麦面猫耳朵七、荞面饴铬八、荞麦面糊九、扒糕十、荞面灌肠十一、朝鲜冷面十二、烫面软饼十三、荞麦蒸饺第四节 荞麦饮料和发酵食品一、苦荞麦茶二、荞豆珍营养保健饮料三、养麦酸奶四、荞麦醋五、荞麦酒第二章 燕麦第一节 概述一、燕麦的生育特性和分布二、燕麦的营养成分和保健价值第二节 燕麦焙烤食品一、燕麦保健面包二、燕麦玉米面包、三、燕麦葡萄干面包四、燕麦纤维蛋糕五、燕麦饼干六、燕麦酥饼七、燕麦葡萄干饼干第三节 燕麦面制品一、燕麦保健挂面二、燕麦方便面三、莜面山药鱼四、莜面窝窝五、莜面鱼鱼六、冷冻莜面第四节 燕麦饮料和发酵食品一、燕麦营养乳……第三章 大麦第四章 小米第五章 高粱第六章 薏米第七章 黑米第八章 籽粒苋第九章 青稞第十章 糜子第十一章 豆灯概述第十二章 绿豆第十三章 豌豆第十四章 芸豆第十五章 红豆第十六章 黑豆第十七章 扁豆第十八章 蚕豆参考文献

章节摘录

版权页：插图：【操作要点】（1）原辅料处理分别按面包原辅料要求，选用优质小麦粉、燕麦粉及其他辅料，按面包生产的要求处理后，再按配方比例称取原辅料。
（2）面团调制将经过预处理的糖、食盐等制成溶液倒入调粉机，再加适量水，一起搅拌3～4min后，加入小麦粉和燕麦粉及预先活化的酵母液，再搅拌几分钟后，加入起酥油，继续搅拌到面团软硬适度，光滑均匀为止，面团调制时间为40-50rain。
（3）面团发酵将调制好的面团置于28-30~C、相对湿度为’75%～85%的条件下，发酵2-3h，至面团发酵完全成熟时为止。
发酵期间适时揿粉1～2次，一般情况下，当用手指插入面团再抽出时，面团有微量下降，不向凹处流动，也不立即跳回原状即可进行揿粉。
揿粉用手将四周的面团推向中部，上面的面团向下揿，左边的面团向右翻动，右边的面团向左翻动，要求全部面团都能揿到、揿透、揿匀。
（4）分块、搓圆将发酵成熟后的面团，切成350g左右的小块，用手工或机械进行搓圆，然后放置几分钟。
（5）中间发酵将切块、搓圆的面包坯静置3-5min，使其轻微发酵后，便可整形。
（6）整形将经过中间发酵的面团压薄、搓卷，再做成各种特定的形状。

编辑推荐

《杂粮食品生产工艺与配方》是由中国轻工业出版社出版的。

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