第一图书网, tushu007.com

<<月饼生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<月饼生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787501968992

10位ISBN编号：7501968993

出版时间：2009-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：曾洁　主编

页数：464

字数：383000

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

第一图书网, tushu007.com

前言

月饼作为流传千年的传统美食，不仅是一种内涵丰富、美味可口的中华点心，更是中华饮食文化的标记之一。
每到八月十五中秋节，无论哪里的炎黄子孙，都会思念故乡，都会以月饼来庆祝一年的收获，祝福亲人的团圆。
品尝月饼对中国人来说更多的是精神的享受、文化的体验、心灵的交流。
因此，中秋月饼作为我国特有的民族文化传统食品，得到了迅速发展。
特别是在改革开放以后，随着西方和港台的先进工业技术涌人中国内地，这些先进的工业技术和包装融人传统的民族食品工业，使月饼行业如雨后春笋般地蓬勃发展。
20世纪90年代初，是我国月饼行业的全盛时期，尤其是港台月饼行业和包装技术加入国内的竞争，大大促进了月饼行业技术质量的提高以及月饼包装、月饼机械行业的发展。
由于市场竞争日益激烈，月饼行业良莠不齐，为扶优限劣，引导消费，弘扬中秋节日文化，推动同行业间跨地区进行交流和合作，推进我国民族食品工业的发展，国家主管部门从1996年起，成功地组织了历届“中国月饼节”，对全国月饼行业抽查评比，广泛宣传我国月饼文化，对整个月饼食品行业的发展起到推动作用。
为了适应这种变化和需要，满足社会的需求，我们编写了本书，希望能够为培养食品行业月饼生产的高技能人才和促进本行业的发展起到积极的推动作用。
本书由河南科技学院曾洁、高海燕、李光磊编著。
其中曾洁主要负责第一、二、四、五、六、十五章和附录的编写工作并负责全书统稿，高海燕主要负责第三、七、八、九、十章的编写工作，李光磊主要负责十一、十二、十三、十四章的编写工作。
在编写过程中，得到了沈阳农业大学食品学院博士生导师李新华教授。

第一图书网, tushu007.com

<<月饼生产工艺与配方>>

内容概要

中秋月饼作为我国特有的民族文化传统食品，得到了迅速发展。
由于市场竞争日益激烈，月饼行业良莠不齐，为扶优限劣，引导消费，弘扬中秋节日文化，推动同行业间跨地区进行交流和合作，国家主管部门从1996年起，成功地组织了历届“中国月饼节”，对全国月饼行业抽查评比，广泛宣传我国月饼文化，对整个月饼食品行业的发展起到推动作用。
为了适应这种变化和需要，满足社会的需求，编者编写了本书，希望能够为培养食品行业月饼生产的高技能人才和促进本行业的发展起到积极的推动作用。

第一图书网, tushu007.com

<<月饼生产工艺与配方>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 月饼的历史和传说 第二节 月饼的分类 第三节 月饼消费理念、现状及发展趋势 第二章 月饼生产原辅材料 第一节 面粉 第二节 油脂 第三节 糖与糖浆 第四节 鸡蛋 第五节 疏松剂 第六节 果料 第七节 食用色素 第八节 香精和香料 第九节 防腐剂第三章 月饼加工设备 第一节 月饼加工机械与设备 第二节 月饼包装机械与设备 第三节 月饼生产设备常见故障及排除方法第四章 月饼馅料制作 第一节 馅料概述 第二节 豆沙、豆蓉馅 第三节 莲蓉馅 第四节 枣泥馅 第五节 山楂馅 第六节 咸味馅 第七节 果仁馅 第八节 白糖馅 第九节 火腿馅 第十节 椰蓉馅 第十一节 冬蓉馅 第十二节 白糖芝麻馅 第十三节 椒盐馅 第十四节 金腿五仁月饼馅 第十五节 果酱与水果馅料 第十六节 其他馅料 第十七节 馅料选择第五章 糖浆皮月饼加工工艺与配方 第一节 糖浆皮月饼加工工艺 第二节 糖浆制作 第三节 碱水的制作 第四节 糖浆面团的制作 第五节 各种糖浆皮月饼生产配方第六章 水油酥皮月饼加工工艺与配方 第一节 水油酥皮月饼加工工艺 第二节 水油酥皮制作 第三节 各种水油皮月饼生产配方第七章 油糖皮月饼加工工艺与配方 第一节 油糖皮月饼加工工艺 第二节 各种油糖皮月饼生产配方第八章 油酥皮月饼加工工艺与配方 第一节 油酥皮月饼加工工艺 第二节 各种油酥皮月饼生产配方第九章 奶油皮月饼加工工艺与配方 第一节 奶油皮月饼加工工艺 第二节 各种奶油皮月饼生产配方第十章 蛋调皮月饼加工工艺与配方 第一节 蛋调皮月饼加工工艺 第二节 各种蛋调皮月饼生产配方第十一章 水调皮月饼加工工艺与配方 第一节 水调皮月饼加工工艺 第二节 各种水调皮月饼生产配方第十二章 浆酥皮月饼加工工艺与配方 第一节 浆酥皮月饼加工工艺 第二节 各种浆酥皮月饼生产配方第十三章 冰皮月饼加工工艺与配方 第一节 冰皮月饼加工工艺 第二节 各种冰皮月饼生产配方第十四章 无糖月饼加工工艺与配方 第一节 无糖月饼加工工艺 第二节 各种无糖月饼生产配方第十五章 月饼质量控制 第一节 月饼生产质量控制 第二节 月饼防霉质量控制 第三节 月饼生产HACCP建立理论与实例附录 有关月饼的国家标准及行业标准参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：第一章 概述第一节 月饼的历史和传说一、月饼的历史月饼，英文名字MoonCake，又称胡饼、宫饼、小饼、月团、团圆饼等，是古代中秋祭拜月神的供品，沿传下来，便形成了中秋吃月饼的习俗。
月饼在我国有着悠久的历史。
中秋节是我国传统佳节，与春节、清明、端午并称为四大传统节日。
据史书记载，古代帝王有春天祭日、秋天祭月的礼制，“中秋”一词最早出现在《周礼》一书；直至唐朝初年，中秋节才成为固定的节日，《唐书?太宗记》记载有“八月十五中秋节”，节期为农历八月十五，是日恰逢三秋之半，故名“中秋节”，也叫“仲秋节”；又因这个节日在秋季、八月，故又称“秋节”、“八月节”、“八月会”；又有祈求团圆的信仰和相关节俗活动，故也称“团圆节”、“女儿节”。
关于“团圆节”的记载最早见于明代。
《西湖游览志余》中说：“八月十五谓中秋，民间以月饼相送，取团圆之意”。
《帝京景物略》中也说：“八月十五祭月，‘其饼必圆，分瓜必牙错，瓣刻如莲花。
其有妇归宁者，是日必返夫家，日团圆节。
”因中秋节的主要活动都是围绕“月”进行的，所以又俗称“月节”、“月夕”、“追月节”、“玩月节”、“拜月节”、“端正月”。
月饼的发展历史如下。
据史料记载，早在商、周时期，江、浙一带就有一种纪念太师闻仲的边薄心厚的“太师饼”，此乃我国月饼的“始祖”。
汉代张骞出使西域时，引进芝麻、胡桃，为月饼的制作增添了辅料，这时便出现了以胡桃仁为馅的圆形饼，名曰“胡饼”。
唐代，民间已有从事生产的饼师，京城长安也开始出现糕饼铺。
据说，有一年中秋之夜，唐玄宗和杨贵妃赏月吃胡饼时，唐玄宗嫌“胡饼”名字不好听，杨贵妃仰望皎洁的明月，心潮澎湃，随口而出“月饼”，从此“月饼”的名称便在民间开始逐渐流传。
北宋皇家中秋节喜欢吃一种“宫饼”，民间俗称为“小饼”、“月团”。
苏东坡有诗云：“小饼如嚼月，中有酥和怡。
”宋代的文学家周密，在记叙南宋都城临安见闻的《武林旧事》中首次提到“月饼”之名称。
到了明代，中秋吃月饼才在民间开始盛行。
“月饼”制作越发精细，品种更多，大者如圆盘，成为馈赠的佳品。
一些地方还形成了很多特殊的中秋习俗。
除了赏月、祭月、吃月饼外，还有香港的舞火龙、安徽的堆宝塔、广州的树中秋、晋江的烧塔仔、苏州石湖看串月、傣族的拜月、苗族的跳月、侗族的偷月亮菜、高山族的托球舞等。
同时，中秋节成为一年之中的重大节日，又与科举考试有着极其微妙的关系。
在我国封建社会，开科取士，一直是统治者十分重视的一件大事。
而三年一次的秋闱大比，恰好安排在八月里举行。
胜景与激情结合在一起，人们便将应试高中者，誉为月中折桂之人。
每到中秋，必须进行隆重庆贺，成为全社会人民的重要风俗，经朝历代，盛行不衰。
国家非常重视非物质文化遗产的保护，2006年5月20日，该民俗经国务院批准列入第一批国家级非物质文化遗产名录。
中秋节从2008年起成为国家法定节假日。
由于月饼是圆形的，象征团圆，所以人们也把月饼作为家人团圆的象征，这也反映了人们对和家人团聚的美好愿望，月饼也逐渐成了节日的礼品。
二、中秋的传说说起中秋节的起源，民间一直流传着多个不同的传说和神话故事，其中流传较广的有嫦娥奔月、朱元璋月饼起义、唐明皇游月宫等故事。
（一）嫦娥奔月相传远古时候，有一年天上出现了十个太阳，烤得大地冒烟，海水枯干，老百姓眼看

第一图书网, tushu007.com

无法再生活下去。
这件事惊动了一个名叫后羿的英雄，他登上昆仑山顶，运足神力，拉开神弓，一连射下多余的九个太阳。
后羿立下盖世神功，受到百姓的尊敬和爱戴，不少志士慕名前来投师学艺。
奸诈刁钻、心术不正的蓬蒙也混了进来。
不久，后羿娶了个美丽善良的妻子，名叫嫦娥。
后羿除传艺狩猎外，终日和妻子在一起，人们都羡慕这对郎才女貌的恩爱夫妻。
一天，后羿到昆仑山访友求道，巧遇由此经过的王母娘娘，便向王母求得一包不死药。
据说，服下此药，能即刻升天成仙。
然而，后羿舍不得撇下妻子，只好暂时把不死药交给嫦娥珍藏。
嫦娥将药藏进梳妆台的百宝匣里，不料被蓬蒙看到了。
三天后，后羿率众徒外出狩猎，心怀鬼胎的蓬蒙假装生病，留了下来。
待后羿率众人走后不久，蓬蒙手持宝剑闯入内宅后院，威逼嫦娥交出不死药。
嫦娥知道自己不是蓬蒙的对手，危急之时，她当机立断，转身打开百宝匣，拿出不死药一口吞了下去。
嫦娥吞下药，身子立时飘离地面、冲出窗口，向天上飞去。
由于嫦娥牵挂着丈夫，便飞落到离人间最近的月亮上成了仙。
傍晚，后羿回到家，侍女们哭诉了白天发生的事。
后羿既惊又怒，抽剑去杀恶徒，蓬蒙早逃走了。
悲痛欲绝的后羿，仰望着夜空呼唤爱妻的名字。
这时他惊奇地发现，今天的月亮格外皎洁明亮，而且有个晃动的身影酷似嫦娥。
后羿急忙派人到嫦娥喜爱的后花园里，摆上香案，放上她平时最爱吃的蜜食鲜果，遥祭在月宫里眷恋着自己的嫦娥。
百姓们闻知嫦娥奔月成仙的消息后，纷纷在月下摆设香案，向善良的嫦娥祈求吉祥平安。
从此，中秋节拜月的风俗在民间传开了。
（二）各地月饼的传说中秋节吃月饼的习俗，是由元朝末年流传下来的。
元朝末年，中原广大人民不堪忍受元朝统治阶级的残酷统治，纷纷起义抗元。
朱元璋联合各路反抗力量准备起义。
但朝廷官兵搜查得十分严密，传递消息十分困难。
军师刘伯温便想出一计策，命令属下把藏有“八月十五夜起义”的纸条藏入饼子里面，再派人分头传送到各地起义军中，通知他们在八月十五晚上起义响应。
到了起义的那天，各路义军一齐响应，起义军如星火燎原。
很快，徐达就攻下元大都，起义成功了。
消息传来，朱元璋高兴得连忙传下口谕，在即将来临的中秋节，让全体将士与民同乐，并将当年起兵时用以秘密传递信息的“月饼”作为节令糕点赏赐群臣，中秋节吃月饼的习俗就是这样留下来的。
第二节 月饼的分类我国月饼品种繁多，而且新花色品种不断涌现。
如今，月饼的品种已异彩纷呈。
按产地分有：京式月饼、广式月饼、苏式月饼、台式月饼、滇式月饼、港式月饼、潮式月饼、徽式月饼、衢式月饼、秦式月饼等；就口味而言，有甜味、咸味、咸甜味、麻辣味；从馅心讲，有桂花月饼、梅干月饼、五仁月饼、豆沙月饼、冰糖月饼、黑芝麻月饼、火腿月饼、蛋黄月饼等；按饼皮分，则有糖浆皮、水油皮、油酥皮、奶油皮等；从造型上又分光面、花边、孙悟空和老寿星等。
月饼的种类繁多，有甜有咸，有荤有素，各具风味；但根据目前我国月饼生产状况，按月饼饼皮的制作方法和原料来区分月饼流派是比较合理的。
按配方和制作方法分类（一）糖浆皮月饼糖浆皮月饼又名浆皮月饼、糖皮月饼，属于软皮月饼。
是指以小麦面粉、转化糖浆、油脂为主要原料制成饼皮，经包馅、成型、烘烤而制成的饼皮紧密、口感柔软的一类月饼。
糖浆皮月饼皮薄、馅多，其饼皮是由转化的糖浆调制成的面团，且面团中一般有少量饴糖，也有全用

第一图书网, tushu007.com

饴糖调制的，因而饼皮甜而松，含油不多，主要是凭借高浓度糖浆来降低面筋含量，使面团既有韧性，又有可塑性，制品外表光洁，纹印清楚，口感清香肥厚，腴而不腻，不易干燥、变味。
代表品种有提浆月饼、双麻月饼等。
糖浆皮月饼的特点是丰满油润，皮薄馅多，清香肥厚，腴而不腻，能很好地保持饼皮和馅心中的水溶性或油溶性物质，组织紧密，松软柔和，不易干燥、变味，便于贮存和运输。
（二）水油酥皮月饼水油酥皮月饼属于酥皮月饼，是用水油面团包入油酥，制成酥皮，再经包馅、成型、烘烤而制成的饼皮层次分明，口感酥松、绵软的一类月饼。
代表品种有三白月饼、酥皮月饼、黑麻椒盐月饼等。
（三）油糖皮月饼油糖皮月饼是使用较多的油和较多的糖（一般约40%）与小麦粉调制成饼皮，经包馅、成型、烘烤而制成的造型完整、花纹清晰的一类月饼。
饼皮一般含油量高，不是用糖浆和面做成的糖浆皮月饼，而是用糖、水、油、面直接混合调制而成。
油糖皮类月饼特点是外表较硬，口感酥松，不易破碎，携带方便。
代表品种有葡萄干、果脯、五脯、枣泥月饼等。
（四）油酥皮月饼油酥皮月饼是使用较多的油脂，较少的糖与小麦粉调制成饼皮，经包馅、成型、烘烤而制成的口感酥松、柔软的一类月饼。
代表品种有白月饼、红月饼等。
酥皮月饼特点是组织层次分明，精巧玲珑，松酥软绵，滋润香甜，入口化渣。
（五）浆酥皮月饼浆酥皮月饼以小麦粉、转化糖浆、油脂为主要原料调制成糖浆面团，再包人油酥制成酥皮，经包馅、成型、烘烤后饼皮有层次、口感酥松的一类月饼。
代表品种有双酥月饼等。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《月饼生产工艺与配方》由河南科技学院曾洁、高海燕、李光磊编著。
其中曾洁主要负责第一、二、四、五、六、十五章和附录的编写工作并负责全书统稿，高海燕主要负责第三、七、八、九、十章的编写工作，李光磊主要负责十一、十二、十三、十四章的编写工作。
在编写过程中，得到了沈阳农业大学食品学院博士生导师李新华教授。

第一图书网, tushu007.com

<<月饼生产工艺与配方>>

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