第一图书网, tushu007.com

<<蒸制面食生产技术>>

图书基本信息

书名：<<蒸制面食生产技术>>

13位ISBN编号：9787502566784

10位ISBN编号：7502566783

出版时间：2005-4

出版时间：化学工业出版社

作者：刘长虹

页数：225

字数：196000

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

内容概要

本书主要包括蒸制发酵面食的生产原料、基本生产工艺与设备、不同发酵方法、质量鉴定与分析以及花色品种生产技术等，重点论述馒头生产的基本理论和关键操作技术，较详细探讨了生产过程易出现的问题及其解决方法，简要介绍了一些蒸制面食花色品种，包括馒头类27种、花卷类48种、蒸糕类24种和包子类39种。

目前，蒸制面食方面的技术资料比较缺乏，此书作为一本专门涉及蒸制面食的书籍填补了这一空白，可供面食加工、面粉加工、面粉改良剂生产等企业的技术人员和研发人员阅读，也可供相关研究人员和大专院校学生参考。

<<蒸制面食生产技术>>

书籍目录

第一章　绪论 第一节　蒸制面食的基本概念与特点　一、蒸制面食的基本概念　二、蒸制面食的特点 第二节　蒸制面食的起源和发展　一、蒸制面食的起源　二、蒸制面食的发展 第三节　蒸制面食的种类　一、实心馒头　二、花卷　三、包子　四、蒸糕 第四节　蒸制面食的生产现状与发展趋势第二章　蒸制面食的主要原料 第一节　小麦粉　一、小麦粉中各种化学成分　二、小麦面粉类别与等级标准　三、馒头专用粉指标 第二节　酵母　一、酵母的形态和增殖　二、酵母在面食中的工艺性能　三、酵母的种类与特点　四、酵母的选购与使用 第三节　水　一、水质的概念　二、水质与面团质量的关系　三、水在蒸制面食中的作用 第四节　辅助原料　一、杂粮面　二、糖类　三、油脂　四、蔬菜　五、肉类　六、其他辅料 第五节　添加剂　一、碱（Na2CO3）　二、增白剂　三、面团改良剂　四、其他添加剂第三章　蒸制面食的基本生产工艺与设备 第一节　蒸制面食的生产原理与工艺过程　一、蒸制面食生产基本原理　二、蒸制面食生产工艺过程 第二节　配料与和面　一、和面的基本原理与工艺要求　二、和面设备　三、原料准备和投料原则　四、和面操作与故障分析　五、和面机的维护和保养 第三节　面团发酵　一、面团发酵原理　二、面团发酵过程中的酸度变化　三、面团发酵过程中风味物质的形成　四、面团发酵过程中流变学及胶体结构的变化　五、影响面团发酵的因素　六、发酵过程的控制与调节　　七、发酵的工艺条件和成熟标准 第四节　成型与整形　一、馒头机成型　二、揉面与手工成型　三、整形　四、排放 第五节　面坯醒发　一、醒发目的　二、醒发设备和条件控制　三、醒发适宜程度及判断　四、决定醒发程度的因素 第六节　面食蒸制　一、蒸制理论　二、蒸制设备类型　三、蒸制条件控制 第七节　冷却和包装　一、冷却　二、包装 第八节　速冻馒头生产　一、速冻包子　二、速冻馒头生坯　三、速冻蒸制面食成品第四章　蒸制面食的发酵方法 第一节　一次发酵法　一、一次发酵法的特点　二、一次发酵法的生产技术 第二节　二次发酵法　一、二次发酵法的特点　二、二次发酵法的基本技术 第三节　过夜老面面团发酵法　一、老酵法的特点　二、老面发酵生产技术要点 第四节　面糊发酵法　一、面糊发酵法的特点　二、生产工艺过程　三、生产技术要点 第五节　酒曲发酵法　一、适合于馒头生产的酒曲　二、酒曲发酵法的特点　三、生产工艺与配方第五章　蒸制面食的质量鉴定与分析 第一节　蒸制面食的质量评定　一、蒸制面食的成分特点　二、蒸制面食的感官评价　三、蒸制面食的卫生指标及其分析 第二节　蒸制面食常见质量问题及其解决办法　一、馒头风味问题　二、馒头内部结构及口感问题　三、萎缩　四、馒头外表不光滑　五、馒头色泽不好　六、腐败问题第六章　蒸制面食花色品种大全 第一节　馒头类　一、主食白面馒头　二、杂粮馒头　三、点心馒头　四、营养强化馒头 第二节　花卷类　一、油卷　二、杂粮花卷　三、甜味花卷　四、特色点心花卷 第三节　蒸糕类　一、发酵蒸糕　二、鸡蛋蒸糕　三、特色蒸糕 第四节　包子类　一、甜馅包子　二、咸馅包子

章节摘录

书摘前言　　蒸制面食是仅次于大米饭的第二大谷物主食，在我国人民的日常膳食中占有非常重要的地位，为我国北方百姓一日三餐中必不可少的食品，也是小麦面粉最主要的消费途径。
蒸制发酵面食是目前馒头厂的主要系列产品，因此有人将其统称“馒头”，是我国的特色食品，历史悠久，享有“东方美食”的赞誉。
具有色白、暄软、光润、膨松、口味平淡而后味香甜、便于配菜、面粉营养成分损失少等特点，被称为“蒸制面包”。
随着改革开放的深入，传统家庭式和作坊式生产方式已不能适应现代化生活节奏，家庭制作的比例不断减少，工业化生产的步伐正在日益加快。
我国馒头工业的大发展急需科技的推动，目前很多大专院校和科研机构已开展了馒头生产理论和技术的开发与研究工作，取得了不少成果。
同时，由于资料的缺乏导致生产者单凭经验操作，研究者难以针对性地研究与实际关系紧密的问题，严重地阻碍了蒸制面食的进一步发展。
因此，一本专门介绍蒸制面食的生产理论和实践的书籍是非常急需的。
　　本书的宗旨是强调实用性，笔者在总结数十家企业蒸制面食工业生产实践和传统方法调查的基础上，结合科研成果，适当讨论生产理论依据，力求反映出先进的技术水平和发展趋势，但不过多地纠缠于理论分析，努力做到理论为实际服务，先进性和实用性统一。
书中包括两大方面内容：馒头生产的基本理论和技术；蒸制面食花色品种的配方与工艺。
　　要生产优质的蒸制面食，必须首先学懂弄通馒头生产的基本原理，全面掌握生产的工艺和技术要求，了解产品的质量特点，学会解决产品质量问题的方法。
因此，笔者建议要重点阅读第三章、第四章和第五章。
只要掌握了基本的生产原理和工艺方法，就能举一反三，熟能生巧。
　　目前，许多工业化馒头厂感觉到，主食生产利润小，难以与作坊生产竞争，其主要原因是生产成本高而且产品品种单调。
常言道“货不全，不赚钱”，发挥规模化生产的技术和设备优势，在提高产品质量和降低生产成本的前提下，增加花色品种是提高企业经济效益的重要途径。
针对生产企业的实际需求，笔者在众多的蒸制面食花色品种中挑选出实用性较强的130余种面食生产工艺与配方列入第六章，这些品种在加工蒸制面食的馒头厂很容易实现，希望能够对生产厂家增加利润有所帮助。
　　本书第一章和第六章由刘长虹编写，第二章由何松、马智刚编写，第三章由刘长虹、何松、马智刚编写，第四章由刘长虹、马智刚编写，第五章由刘长虹、何松编写。
本书编写过程得到了郑州工程学院的张国治副教授、于秀荣高级实验师、李竹生、宋宏光、张世宇等研究生的帮助，也得到了郑州天下仓食品有限公司、河南新乡食品机械有限公司等企业的鼎力支持，在此成书之际，一并表示感谢。
由于时间仓促，笔者经验所限，本书难免存在不足甚至谬误之处，敬请广大读者批评指正，不吝赐教。

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