

<<油炸食品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<油炸食品生产技术>>

13位ISBN编号：9787502571757

10位ISBN编号：7502571752

出版时间：2005-9

出版时间：化学工业出版社

作者：张国治

页数：392

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>

<<油炸食品生产技术>>

内容概要

本书共分五章，主要介绍了油炸食品现状及油炸食品发展过程和前景，油炸及油炸食品的概念和油炸的基本理论，炸油的作用及炸油的种类，油炸食品的原辅料，油炸食品（180个花色品种）的生产工艺和油炸机及辅助设备，油炸食品质量与控制，油烟气净化及油炸废油的回收利用等内容。

本书适用于大专院校相关专业师生、食品工程专业技术人员、食品生产及管理人员阅读、使用。

<<油炸食品生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 油炸食品的发展一、中国及世界油炸食品的发展过程二、传统中国油炸食品及流行油炸食品第二节 油炸食品的现状一、油脂加工业现状二、我国休闲类与油炸类快餐食品现状第三节 油炸食品发展前景一、国际食品技术发展趋势二、国际食品发展趋势三、炸油及油炸食品生产和消费的趋势四、方便食品（包括油炸食品）发展方向第二章 油炸理论第一节 油炸及油炸食品的概念、分类一、油炸及油炸食品的概念二、油炸方法三、油炸原理四、油炸过程中发生化学变化五、影响炸油劣变的因素及其防止方法第二节 炸油的作用及炸油一、炸油的作用二、油脂与食品风味三、炸油第三节 油炸食品原辅料一、油脂二、肉品三、面粉四、淀粉及变性淀粉五、水六、调味料七、食品添加剂第三章 油炸工艺技术与设备第一节 油炸工艺一、常压油炸二、真空油炸第二节 油炸机及辅助设备一、油炸机的分类二、常压油炸设备三、真空油炸设备四、压力炸锅五、油炸辅助设备第四章 油炸食品生产技术第一节 油炸米面食品一、工业化生产的油炸米面食品二、饭店、餐厅及家庭生产的油炸米面制品第二节 油炸肉食品一、工业化生产的油炸肉食品二、饭店、餐厅及家庭生产的油炸肉食品第三节 油炸果蔬蛋奶制品一、工业化生产的油炸果蔬食品二、饭店、餐厅及家庭生产的油炸果蔬蛋奶制品第四节 油炸植物蛋白制品和其他油炸食品一、工业化生产的油炸植物蛋白食品二、饭店、餐厅及家庭生产的油炸植物蛋白制品第五节 各种风味油炸制品一、香炸类制品二、纸包炸类制品三、酥炸类制品四、软炸类制品五、裹炸（脆浆炸）类制品六、包炸类制品七、生炸类制品八、吉力炸类制品九、脆皮炸类制品第五章 油炸食品质量与控制附录 I 油炸食品有关标准附录 II 油炸食品有关参数参考文献

<<油炸食品生产技术>>

编辑推荐

其他版本请见：《油炸食品生产技术（第2版）》

<<油炸食品生产技术>>

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>