

<<粮油加工技术>>

图书基本信息

书名：<<粮油加工技术>>

13位ISBN编号：9787502632274

10位ISBN编号：7502632271

出版时间：2010-8

出版时间：中国计量出版社

作者：张敬哲，华景清 主编

页数：314

字数：490000

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>

<<粮油加工技术>>

内容概要

本教材对粮油食品加工技术进行了系统介绍，体现以职业岗位为导向，以知识和技术应用能力培养为重点的高职教材特色，更好地实施“工学结合”教学模式，适于任务驱动式教学方法，使学生在完成具体项目的过程中掌握相应工作岗位的技能，以及构建相关理论知识和逐渐养成良好的职业素质。

本教材包括绪论，模块1粮油加工技术，模块2面类食品加工技术，模块3米类食品加工技术，模块4植物蛋白制品和淀粉制品的加工技术，模块5时尚食品的加工技术。

本教材不仅可供高职高专食品加工专业的教师和学生使用，也可作为粮油加工行业加工人员学习参考。

<<粮油加工技术>>

书籍目录

绪论	模块1 粮油加工技术	项目1 小麦加工技术	任务1 小麦预处理技术	一、小麦预处理
工艺流程	二、小麦的清理要求和	方法	三、小麦水分调节	四、小麦的搭配
任务2 小麦制粉技术	一、小麦制粉工艺流程	二、小麦制粉的研磨工艺	三、小麦制	粉的筛理工艺
四、小麦制粉的清粉工艺	任务3 面粉的修饰	一、配粉工艺	二	、面粉的修饰
三、面粉的营养强化	拓展知识	一、小麦制粉设备的操作与维护		
二、小麦粉的等级标准	【项目小结】	【复习思考题】	项目2 稻谷加工技术	任务1
稻谷清理技术	一、稻谷清理工艺流程	二、稻谷清理方法和要求	任务2 砻谷及砻下	物的分离技术
一、砻谷工艺流程和要求	二、稻谷的脱壳	三、谷壳的分离与收集		
四、谷糙分离	任务3 碾米及成品整理技术	一、碾米工艺流程和要求	二、碾米	工艺
三、成品整理	拓展知识	一、稻谷加工设备的操作	二、特种米加工技术	
【项目小结】	【复习思考题】	项目3 植物油脂加工技术	一、植物油料的分类	
二、植物油料的子实结构与化学组成	任务1 植物油脂提取技术	一、油料的预处理		
二、植物油脂的提取方法	任务2 植物油脂的精炼	一、植物油脂精炼的要求	二、植	物油脂精炼的方法
任务3 植物油脂制品的加工	一、调和油的加工	二、人造奶油的		
加工	三、起酥油的加工	拓展知识	一、蛋黄酱加工	二、磷脂加工
【项目小	【复习思考题】	模块2 面类食品加工技术	项目4 焙烤食品加工技术	任务1 面包加工
技术	一、面包的加工方法与工艺流程	二、面包加工技术	三、面包的质量标准	
四、面包的老化与延缓	任务2 饼干加工技术	一、不同类型饼干的加工工艺·流程		
二、饼干加工技术	模块3 米类食品加工技术	模块4 植物蛋白制品和淀粉制品的加工技术	
模块5 时尚食品的加工技术	项目11 功能性食品加工技术	参考文献		

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>