第一图书网, tushu007.com

<<焙烤食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<焙烤食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787504661883

10位ISBN编号：7504661880

出版时间：2012-8

出版时间：中国科学技术出版社

作者：吕银德

页数：266

字数：421000

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

《焙烤食品加工技术》主要内容包括绪论、焙烤食品原辅料、焙烤食品加工技术基础、面包加工技术、蛋糕加工技术、月饼加工技术、饼干加工技术、糕点加工技术、焙烤食品生产管理、实训部分等。本书具有较强的实用性，可作为高职院校食品类专业教材，也可作为食品加工企业的工程技术人员、管理人员的工作参考书。
全书由吕银德、杨红霞统稿。

<<焙烤食品加工技术>>

书籍目录

第一章 绪 论
 第一节 概 述
 第二节 焙烤食品发展概况
第二章 焙烤食品原辅材料
 第一节 主 料
 第二节 辅 料
 第三节 食品添加剂
第三章 焙烤食品加工技术基础
 第一节 焙烤食品常用的设备与工具
 第二节 焙烤食品加工方法
 第三节 常见馅料的制作
 第四节 焙烤食品装饰技术
第四章 面包加工技术
 第一节 概 述
 第二节 面包加工工艺流程
 第三节 面包加工技术
 第四节 面包质量鉴定
第五章 蛋糕加工技术
 第一节 概 述
 第二节 蛋糕加工技术
 第三节 各类蛋糕加工技术
 第四节 蛋糕质量鉴定
第六章 月饼加工技术
 第一节 概 述
 第二节 月饼加工技术
 第三节 各类月饼加工技术
 第四节 月饼质量鉴定
第七章 糕点加工技术
 第一节 概 述
 第二节 糕点加工技术
 第三节 各类糕点加工技术
 第四节 糕点质量鉴定
第八章 饼干加工技术
 第一节 概 述
 第二节 饼干加工技术
 第三节 各类饼干加工技术
 第四节 饼干质量鉴定
第九章 焙烤食品包装与保鲜
 第一节 焙烤食品包装
 第二节 各类焙烤食品包装
 第三节 焙烤食品的储藏与保鲜
第十章 焙烤食品生产卫生与管理
 第一节 个人卫生与工具卫生
 第二节 环境卫生
 第三节 焙烤食品生产卫生管理规范

第四节 焙烤食品生产管理
实训部分
实训一 花色面包的加工
实训二 吐司面包的加工
实训三 小圆蛋糕的加工
实训四 海绵蛋糕的加工
实训五 戚风蛋糕的加工
实训六 生日蛋糕的制作
实训七 广式月饼的加工
实验八 苏式月饼的加工
实训九 桃酥的加工
实训十 老婆饼的加工
实训十一 芝麻薄饼的加工
实训十二 蛋挞的加工
实训十三 蛋黄派的加工
实训十四 酥性饼干的加工
实训十五 韧性饼干的加工
参考文献
附录一 常见焙烤术语
附录二 相关法律法规和标准
附录三 烘焙工国家职业标准

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