

<<焙烤食品加工增值技术>>

图书基本信息

书名：<<焙烤食品加工增值技术>>

13位ISBN编号：9787534944109

10位ISBN编号：7534944104

出版时间：2010-1

出版时间：河南科技

作者：李瑜 编

页数：223

字数：180000

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>

<<焙烤食品加工增值技术>>

前言

世界绝大多数国家，无论是主食，还是副食品，焙烤食品都占有十分重要的位置。人们钟爱焙烤食品首先是因为它营养丰富。从营养学角度分析，粮谷类食品是人类最重要的营养源，以小麦粉制品为中心的焙烤食品又在谷类食物中占有突出地位。在西方国家，焙烤食品面包几乎成了食物和粮食的代名词。焙烤食品不仅营养丰富，更具有其他食品难以比拟的加工优势。以小麦粉特有的面筋成分为主要原料的焙烤食品，不但可以加工成花样繁多、风格各异的食物，而且由于其面团的加工可操作性、烘烤胀发性、成品保藏性和食用方便性等特点，使它成为最有影响的工业化主食品。近年我国焙烤食品不管是从加工工艺方面，还是品种方面，都有了较大的进步。但也存在着一些不容忽视的问题：第一，它在人们日常饮食中还未占到应有的地位，与世界其他国家相比，无论是加工技术、成品质量，还是生产规模、花色品种，还有较大差距；第二，对我国的传统焙烤食品研究得还不够。要使焙烤食品在我国有进一步的发展，不但要学习和引进外国的焙烤食品加工技术，更要研究适合我国国情的焙烤食品。鉴于此，我们编写了本书。

<<烘焙食品加工增值技术>>

内容概要

本书汇集了编者长期丰富的教学和科研经验，详细介绍了各类焙烤食品的生产工艺，还详细介绍了各种焙烤食品的生产实例，列举了各种典型的面包、糕点和饼干的原辅材料配比、操作要点和产品特点。

按面包、糕点和饼干的制作实际，精心选出有代表性的百余种，主要包括在生产中行之有效的传统名优产品和新研制开发的时尚制品。

<<焙烤食品加工增值技术>>

书籍目录

一、概论 (一)焙烤食品的分类 (二)焙烤食品的原料二、面包生产工艺及实例 (一)面包的特点和分类 (二)面包生产工艺 (三)面包生产各工序的基本知识 (四)面包生产中常见问题与解决措施 (五)面包生产实例三、糕点生产工艺及实例 (一)糕点生产工艺 (二)糕点生产实例四、饼干生产工艺及实例 (一)饼干生产工艺 (二)饼干生产实例附录参考文献

<<烘焙食品加工增值技术>>

章节摘录

(2) 操作要点： 1) 搅拌。

将所有除油外原料放入搅拌机中慢速搅拌2分钟，加入油后改用中速搅拌至面筋扩展。

2) 发酵。

调制好的面团在温度为30℃、相对湿度为70%的条件下发酵30分钟左右。

3) 面团分割与搓圆。

将发酵好的面团分割，并立即搓圆。

4) 中间醒发、整形。

静置10-15分钟后将松弛的面团压片，卷成长圆筒状，合缝朝下，置于烤盘中。

5) 醒发。

发酵30~45分钟，然后用刀在面团表面割一个十字口。

6) 烘烤。

入炉前向炉内喷入蒸汽，温度180℃左右，烘烤30~40分钟。

(3) 产品特点：含有黑麦粉，营养丰富。

7.英国主食面包 (1) 原辅材料：高筋粉1000克，蜂蜜100克，奶粉30克，盐22克，鲜酵母25克，糖40克，酵母食物1克，水550克，植物油50克。

(2) 操作要点： 1) 将原料混合后先慢速搅拌4~5分钟，然后再快速搅拌6-7分钟，面团温度控制在27℃左右。

2) 在温度为28℃、相对湿度为75%的条件下发酵2小时左右，面团温度为28~29℃。

3) 面团分割与搓圆。

将发酵好的面团分割，并立即搓圆。

4) 中间醒发、整形。

静置10~15分钟后将松弛的面团压片、整形，置于烤盘中。

5) 醒发。

37~38℃，发酵40-45分钟。

6) 烘烤。

温度200-210qC，烘烤30~40分钟即可。

(3) 产品特点：制作简单，色黄味香。

<<烘焙食品加工增值技术>>

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>