

<<烘焙食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787562933649

10位ISBN编号：7562933642

出版时间：2011-9

出版时间：武汉理工大学出版社

作者：桂向东

页数：211

字数：353000

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>

## <<烘焙食品加工技术>>

### 内容概要

本书系统阐述了烘焙食品的原、辅料，面包、饼干、糕点等烘焙食品的加工原理与生产加工技术，以及烘焙食品企业的生产管理方法。

主要内容包括：烘焙食品的原材料，主要讲述烘焙食品加工所需的各种原材料的性质、对烘焙食品加工的影响、对它们的处理方法以及烘焙食品的包装材料；面包生产，主要介绍各种面包的生产工艺及操作要点；饼干生产，主要讲述各种饼干的生产加工技术；糕点生产，主要介绍常见糕点的生产加工技术；企业质量管理，主要讲述烘焙食品企业的生产管理方法。

# <<烘焙食品加工技术>>

## 书籍目录

### 绪论

- 一、 焙烤食品的概念
- 二、 焙烤食品的历史与现状
- 三、 焙烤食品的分类

### 本章小结

### 复习思考题

## 第一章 焙烤食品的原材料

### 第一节 面粉

- 一、 面粉的化学成分及其加工工艺性能
- 二、 面团的物理性能
- 三、 面粉的种类

### 第二节 甜味剂

- 一、 糖类
- 二、 其他甜味剂
- 三、 甜味剂在焙烤食品中的作用

### 第三节 油脂

- 一、 常用油脂的种类
- 二、 油脂的加工特性
- 三、 焙烤食品所用油脂的选择

### 第四节 乳与乳制品

- 一、 乳及乳制品的种类
- 二、 乳制品在焙烤食品中的作用

### 第五节 蛋与蛋制品

- 一、 蛋的构造
- 二、 蛋的化学成分
- 三、 鸡蛋的物理和化学特性
- 四、 鸡蛋在焙烤食品中的作用及使用注意事项

### 第六节 疏松剂

- 一、 生物疏松剂
- 二、 化学疏松剂

### 第七节 其他材料

- 一、 食盐
- 二、 面团改良剂
- 三、 乳化剂
- 四、 抗氧化剂
- 五、 色素
- 六、 香精及香料

### 第八节 焙烤食品包装

- 一、 食品包装的意义
- 二、 包装材料
- 三、 面包、饼干和蛋糕的包装

### 本章小结

### 复习思考题

### 实训一 小麦面筋制作及品质测定

## 第二章 面包生产

## <<烘焙食品加工技术>>

### 第一节 概述

- 一、面包的起源
- 二、面包工业的现状
- 三、面包的分类
- 四、面包的生产方法

### 第二节 面包生产技术

- 一、面包的配方
- 二、原、辅料的处理
- 三、面团的调制
- 四、面团发酵
- 五、面包坯的整形
- 六、面包坯的醒发
- 七、面包的烘烤
- 八、面包的冷却

### 第三节 几种面包的生产工艺应用

- 一、一次发酵法工艺
- 二、二次发酵法工艺
- 三、三次发酵法工艺
- 四、冷冻面团的生产工艺

### 第四节 面包的质量评定标准与方法

- 一、面包外观质量评定
- 二、面包内部评定
- 三、面包老化

本章小结

复习思考题

.....

第三章 饼干生产

第四章 糕点生产

第五章 企业质量管理

附录

参考文献

## <<焙烤食品加工技术>>

### 编辑推荐

《高职高专食品类专业规划教材：焙烤食品加工技术》适宜作为高职高专食品及相关专业的教材，也可作为食品加工企业的生产技术人员、管理人员的参考用书。

<<烘焙食品加工技术>>

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>