

<<粮油加工>>

图书基本信息

书名：<<粮油加工>>

13位ISBN编号：9787565500848

10位ISBN编号：7565500844

出版时间：2010-11

出版时间：中国农业大学出版社

作者：孙玉清

页数：253

字数：300000

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>>

内容概要

按照高职高专工学结合的教育理念，以高职高专人才培养为目标，以就业能力培养为导向，将学生应具备的专业知识、职业技能、综合职业素质融合到教材中。

《国家示范性高职院校重点建设专业系列教材：粮油加工（食品加工绿色食品生产与检验专业用）》内容的选取是以粮油加工行业的原料验收、贮藏、加工工序，产品包装、配送及质量监控等环节的实际作业流程为依据，力求体现“怎么做？

”“怎么能做到更好？

”，减少“是什么？

”“为什么”等陈旧理论知识。

<<粮油加工>>

书籍目录

- 第一单元 粮油加工行业职业基础培训
- 学习资料
- 学习项目 粮油加工企业从业基础培训
- 实训项目 粮油加工企业参观
- 第二单元 小麦粉及其制品加工
- 学习资料
- 学习项目一 小麦制粉工艺
- 学习项目二 挂面加工工艺
- 实训项目一 面粉加工企业参观
- 实训项目二 加工面条
- 专项实验 小麦粉面筋含量的测定
- 实训项目三 方便面加工企业参观
- 第三单元 烘焙食品的加工
- 学习资料
- 学习项目 烘焙食品加工工艺
- 实训项目一 加工面包
- 实训项目二 加工夹心饼干
- 实训项目三 加工月饼
- 实训项目四 加工蛋糕
- 实训项目五 加工桃酥
- 第四单元 速冻米面食品的加工
- 学习资料
- 学习项目 速冻米面食品加工工艺
- 实训项目一 加工速冻水饺
- 实训项目二 加工速冻汤圆
- 第五单元 豆制品加工
- 学习资料
- 学习项目一 传统豆制品的加工工艺
- 学习项目二 豆乳及大豆蛋白的加工工艺
- 实训项目一 加工豆腐
- 实训项目二 加工豆乳
- 实训项目三 实验室提取大豆分离蛋白
- 第六单元 植物油脂的加工
- 学习资料
- 学习项目一 植物油脂的提取工艺
- 学习项目二 植物油脂的精炼和深加工工艺
- 实训项目 植物油脂加工企业参观
- 专项实验一 油品的调配
- 专项实验二 植物油脂的检验与鉴定
- 第七单元 植物淀粉及其制品加工
- 学习资料
- 学习项目一 玉米、薯类淀粉加工工艺
- 学习项目二 变性淀粉与膳食纤维的加工工艺
- 实训项目一 玉米淀粉加工企业的参观
- 专项实验 淀粉酶对淀粉和蔗糖的作用的探索

<<粮油加工>>

实训项目二 实验室加工薯类淀粉

第八单元 粮油休闲食品加工

学习资料

学习项目一 粮油休闲食品特点及发展趋势

学习项目二 粮油休闲食品加工工艺

实训项目一 加工锅巴

实训项目二 加工薯片

附录 考核单

参考文献

<<粮油加工>>

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>