

<<粮食制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<粮食制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787807620525

10位ISBN编号：7807620528

出版时间：2007-12

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：刘静波 编

页数：125

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>

<<粮食制品加工技术>>

内容概要

《新农村建设丛书》是一套针对“农家书屋”，“阳光工程”，“春风工程”专门编写的丛书，是吉林出版集团组织多家科研院所及千余位农业专家和涉农学科学者，倾力打造的精品工程。

本丛书共分5辑，每辑100册，每册介绍一个专题，第一辑为农村科技致富系列，第二辑为12316专家热线解答系列，第三辑为普通初中绿色证书教育暨初级职业技术教育教材系列，第四辑为农村富余劳动力向非农产业专业培训教材系列，第五辑为新农村建设综合系列。

<<粮食制品加工技术>>

书籍目录

第一章 主要面食制品的制作技术第一节 主要面食制品的概述第二节 面包的生产技术第三节 饼干的生产工艺第四节 挂面和方便面的生产技术第五节 传统面制食品的生产第六节 小麦麸皮加工技术第二章 玉米制品的加工技术第一节 玉米的加工价值及意义第二节 玉米各种制品的加工技术第三章 大豆、花生制品的加工第一节 各类大豆制品加工技术第二节 其他豆类的加工技术第三节 花生制品的加工第四章 米类的加工第一节 大米制品的加工第二节 大米饴糖深加工技术第三节 黑米制品加工技术第四节 小米的加工技术第五章 杂粮的加工技术第一节 薏米的加工技术第二节 高粱的加工技术第三节 燕麦的加工技术第四节 大麦的加工技术参考文献

章节摘录

第一章 主要面食制品的制作技术主要面食制品包括馒头、面包、饼干、糕点等。

随着人们物质文化生活水平的逐步提高，又出现了方便面、挂面、饺子、饼、各种花色的面包、蛋糕等面食制品。

第一节 主要面食制品的概述面制食品指以小麦面粉为主要原料制作的一大类食品，它们的制作主要是借助小麦面粉面筋蛋白的特点性质。

小麦面粉是生产面包、面条、糕点、面粉、馒头等制品的主要原料，我国生产的小麦面粉有特制粉和标准粉两种，同时，还有适合不同制品需要的“专用粉”，如“面包专用粉”、“蛋糕专用粉”等。

由于面粉中各种化学成分的不同，对制品质量影响较大。

如形成的面团具有良好的黏弹性、延伸性和持气性是制作面包的基础。

面制食品根据加工方式可分为焙烤食品和蒸煮食品2大类。

一、焙烤食品的分类焙烤食品是指以谷物或谷物粉为基础原料，加上油、糖、蛋、奶等一种或几种辅助原料，采用焙烤工艺定型和成熟的一大类固态方便食品。

它主要包括面包、饼干、糕点3大类，我国传统的烙饼、火烧、月饼也属于焙烤食品。

<<粮食制品加工技术>>

编辑推荐

《粮食制品加工技术》内容编写突出科学性，实用性和通俗性，开本，装帧，定价强调适合农村特点，做到让农民买的起，看的懂，用的上，希望《粮食制品加工技术》能够称为一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增收，脱贫致富，提高自身文化素质，更新观念的学习资料，成为农民的良好益友。

<<粮食制品加工技术>>

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>