

# 《粮油食品加工技术》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2014年05月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787516709788

## 内容简介

《\*职业教育规划教材·全国高等职业院校食品类专业教材：粮油食品加工技术》为\*职业教育规划教材，由人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐。教材共分为7个项目，主要内容包括面包生产、蛋糕生产、饼干生产、月饼生产、糕点生产、膨化食品生产、速冻面米制品生产等。每个项目包含了若干个典型的工作任务。

《\*职业教育规划教材·全国高等职业院校食品类专业教材：粮油食品加工技术》可作为高等职业院校食品类专业教材，也可作为从事粮油食品加工行业技术人员和管理人员参考用书。

## 目录

### 前导知识

#### 项目一 面包生产

##### 项目基础知识

任务1 快速发酵法面包生产

任务2 一次发酵法面包生产

任务3 二次发酵法面包生产

任务4 三次发酵法面包生产

任务5 冷冻面团法面包生产

#### 项目二 蛋糕生产

##### 项目基础知识

任务1 清蛋糕生产

任务2 戚风蛋糕生产前导知识

项目一 面包生产项目基础知识任务1 快速发酵法面包生产任务2 一次发酵法面包生产

任务3 二次发酵法面包生产任务4 三次发酵法面包生产任务5 冷冻面团法面包生产

项目二 蛋糕生产项目基础知识任务1 清蛋糕生产任务2 戚风蛋糕生产任务3 油脂蛋糕生产

任务4 裱花蛋糕生产

项目三 饼干生产项目基础知识任务1 酥性饼干生产任务2 韧性饼干生产任务3

发酵饼干生产

项目四 月饼生产项目基础知识任务1 广式月饼生产任务2 苏式月饼生产任务3

其他月饼生产

项目五 糕点生产项目基础知识任务1 酥类糕点生产任务2 酥皮类糕点生产任务3

清酥类糕点生产任务4 混酥类糕点生产

项目六 膨化食品生产项目基础知识任务1 油炸膨化食品生产任务2 挤压膨化食品生产

任务3 微波膨化食品生产

项目七 速冻面米制品生产项目基础知识任务1 速冻汤圆生产任务2 速冻水饺生产任务3

速冻粽子生产

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)