

《POD—焙烤食品工艺学》

书籍信息

版次：1

页数：256

字数：214000

印刷时间：1970年01月01日

开本：32开

纸张：

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501928156

编辑推荐

POD产品说明：1. 本产品为按需印刷（POD）图书，实行先付款，后印刷的流程。您在页面购买且完成支付后，订单转交出版社。出版社根据您的订单采用数字印刷的方式，单独为您印制该图书，属于定制产品。2. 按需印刷的图书装帧均为平装书（含原为精装的图书）。由于印刷工艺、彩墨的批次不同，颜色会与老版本略有差异，但通常会比老版本的颜色更准确。原书内容含彩图的，统一变成黑白图，原书含光盘的，统一无法提供光盘。3. 按需印刷的图书制作成本高于传统的单本成本，因此售价高于原书定价179. 按需印刷的图书，出版社生产

内容简介

1998年7月全国轻工中专食品工艺专业建设与指导委员会在江苏淮阴召开了1998年年会。会上，委员们提出了“改革本专业现有教材体系，适应我国中等职业教育和食品工业发展需要”的意见和措施。本书是根据本次年会纪要组织编写的。本书主要用作全国各中等职业学校食品类专业的教材，也可作为有关食品科技工作者的参考资料。

目录

**章 原辅材料

**节 面粉

- 一、小麦的种类
- 二、面粉的种类和等级标准
- 三、面粉的化学组成
- 四、面粉品质的鉴定
- 五、异常面粉的性能
- 六、面粉的贮藏

第二节 糖

- 一、常用糖的种类与特性
- 二、糖在焙烤制品中的作用

第三节 油脂

- 一、常用油脂的种类
- 二、油脂在焙烤制品中的作用
- 三、不同制品对油脂的选择
- 四、油脂的酸败与抑制

第四节 乳制品

- 一、常用乳制品的种类与特性

二、乳制品在焙烤制品中的作用

三、对乳制品的质量要求

第五节 蛋制品

一、蛋在焙烤食品中的工艺性能

二、蛋及蛋制品的种类

第六节 疏松剂

一、化学疏松剂

二、生物疏松剂

第七节 改良剂

一、乳化剂

二、氧化剂

三、还原剂

四、增稠稳定剂

第八节 淀粉

第九节 食盐

第十节 香料

第十一节 色素

第十二节 水

一、水的作用

二、水的分类及硬度表示方法

三、水质对食品品质的影响及处理方法

四、食品用水的选择

第二章 面包生产工艺

**节 概述

一、面包生产的基本工艺流程

二、面包的配方

第二节 面包生产工艺

一、面团的调制

二、面团的发酵

三、整型和成型

四、面包的烘烤

五、面包的冷却与包装

六、面包的老化及防止

七、面包的腐败及预防

第三节 面包生产的其他生产工艺介绍

.....

第三章 饼干生产工艺

第四章 糕点生产工艺

第五章 蛋糕生产艺

主要参考文献

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)