第一图书网, tushu007.com

<<粮食制品加工实验实训教程>>

图书基本信息

书名：<<粮食制品加工实验实训教程>>

13位ISBN编号：9787030293114

10位ISBN编号：7030293118

出版时间：2011-1

出版时间：科学出版社

作者：朱维军 编

页数：171

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

内容概要

《粮食制品加工实验实训教程》由朱维军主编，该书紧密结合我国粮食制品企业生产实际情况，力求突出技能型人才的培养，紧密围绕粮食制品加工企业职业岗位的需要，以工学结合为切人点，以工作任务为导向，以相关职业技能标准为依据，将粮食制品加工全过程分解为原料检验、设备操作和制品加工三个综合任务，每个综合任务根据加工种类和类型分为若干个子任务，涵盖了粮食制品加工的各个部分。
全书力求文字简练规范，语言通俗易懂，图文并茂，在学生掌握学习目标后，附有学习效果评价和知识拓展，便于学生自我学习，自我评价。
《粮食制品加工实验实训教程》可作为高等职业教育食品类专业学生教材，也可作为相关企业进行职工岗位培训教材。

书籍目录

前言综合任务一　原料及成品品质的检验子任务一　小麦粉质量的检验项目一　小麦粉水分的测定（恒重法）项目二　小麦粉灰分的检验项目三　小麦粉加工精度的检验项目四　面筋的测定项目五　小麦粉中磁性金属物的测定项目六　面团特性试验项目七　全麦粉发酵时间试验子任务二　原料油质量的检验项目一　相对密度的测定项目二　透明度、色泽的鉴定项目三　油脂中杂质的测定项目四　油脂酸价的测定项目五　过氧化值的测定项目六　油脂酸败试验（间苯三酚试纸法）子任务三　加工用水质量的检验项目一　水的硬度测定项目二　水的pH测定子任务四　酵母的活力测定综合任务二　常用加工设备的操作子任务一　挂面、方便面设备的操作项目一　和面机的操作项目二　压延机的操作项目三　方便面成型设备的操作项目四　蒸面设备的操作项目五　油炸设备的操作子任务二　糕点、面包设备的操作项目一　电烘箱的操作项目二　发酵箱的操作项目三　饼干成型机的操作项目四　其他小型工具的操作综合任务三　主要粮食制品加工训练子任务一　基本操作训练项目一　面团（糊）的调制训练项目二　馅料制作训练项目三　包馅及成型训练项目四　熟制训练子任务二　主要制品加工训练项目一　主食面包的加工项目二　果子面包的加工项目三　酥性饼干的加工项目四　韧性饼干的加工项目五　苏打饼干的加工项目六　杏元饼干的加工项目七　华夫饼干的加工项目八　蛋糕的加工项目九　广式月饼的加工项目十　挂面的加工项目十一　方便面的加工项目十二　方便面调料的加工附录附录一　中华人民共和国国家标准糕点术语（GB/T 12140-2007）附录二　烘焙工职业操作标准附录三　中式面点师职业操作标准附录四　西式面点师职业操作标准主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

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