第一图书网, tushu007.com

<<焙烤工艺学>>

图书基本信息

书名：<<焙烤工艺学>>

13位ISBN编号：9787113145637

10位ISBN编号：7113145639

出版时间：葛英亮 中国铁道出版社 (2012-05出版)

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

普通高等学校十二五规划教材:焙烤工艺学，ISBN：9787113145637，作者：

书籍目录

绪论　第一篇 主要原辅料第一章 粉类 第一节 小麦粉(Wheat Flour) 第二节 米粉 第三节 豆粉(Pulse Flour) 第四节 淀粉类(Starch)及其他第二章 辅料 第一节 甜味剂(Sweetening Agent) 第二节 油脂 第三节 乳及乳制品(Milk and Dairy Products) 第四节 蛋及蛋制品 第五节 疏松剂(Raising Agent) 第六节 食盐及水(Salt and Water) 第七节 其他用料(Others)第三章 其他焙烤食品常用添加剂 第一节 乳化剂(Emulsifying Agent) 第二节 改良剂(Modifying Agent) 第三节 香精香料(Flavors & Fragrances) 第四节 抗氧化剂 第五节 胶质(增稠剂) 第六节 防腐剂 第七节 着色剂 第八节 营养强化剂及功能性配料　第二篇 工艺篇第一章 焙烤产品的基本配方原则第二章 面包的主要生产工艺 第一节 概述 第二节 面包生产的典型工艺流程 第三节 面包生产的工艺 第四节 面包的贮存技术 第五节 几种典型面包生产制作实例第三章 糕点的生产工艺 第一节 概述 第二节 面团(糊)的调制技术 第三节 糕点的其他加工技术 第四节 糕点的装饰技术 第五节 糕点加工的质量要求 第六节 典型蛋糕的制作实例第四章 月饼的生产工艺 第一节 概述 第二节 月饼常用原辅料及其要求 第三节 月饼生产的基本工艺及操作要点 第四节 广式月饼的制作工艺 第五节 苏式月饼的制作工艺 第六节 京式月饼制作工艺 第七节 月饼生产中质量控制 第八节 月饼生产的典型实例第五章 饼干的生产工艺 第一节 概述 第二节 饼干的原辅料 第三节 饼干生产的一般工艺流程 第四节 饼干的一般生产工艺 第五节 饼干制作的典型实例第六章 方便面 第一节 概述 第二节 方便面生产的一般工艺流程 第三节 方便面的制作工艺 第四节 方便面汤料的生产　第三篇 焙烤食品相关知识第一章 焙烤常用名词及术语 第一节 焙烤常用原料 第二节 部分常用焙烤加工技法及术语 第三节 焙烤常用设备和用具第二章 焙烤常用词汇及释义第三章 部分焙烤产品国家标准 第一节 糕点术语的国家标准 第二节 面包的国家标准 第三节 月饼的国家标准 第四节 焙烤食品可能涉及的其他标准参考文献

编辑推荐

《焙烤工艺学》编者葛英亮总结十余年的教学经验，参考中外数十本同类书籍和上百篇的相关论文，形成本书，以期为课程数量繁多、课时数量较少的教学模式提供一本更为恰当的教材。
本书既注重必要的理论讲授，又注重实际操作技术，对各种典型的焙烤制品详细介绍其配方、制作工艺和加工注意事项，适合作为普通高等学校食品科学与工程专业教材，也可作为高职高专、成人高校教材或社会培训教材，亦可供从事焙烤工艺的专业人员、教学科研人员乃至喜爱焙烤工艺的家庭DIY人士参考。

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