

<<面制方便食品>>

图书基本信息

书名：<<面制方便食品>>

13位ISBN编号：9787122013156

10位ISBN编号：7122013154

出版时间：2008-1

出版时间：化学工业出版社

作者：陆启玉,陈颖慧

页数：366

字数：341000

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>

<<面制方便食品>>

内容概要

本书主要介绍了油炸方便面、非油炸方便面、蒸制面食、速冻面制品、拉面等面制方便食品的生产。

作者长期研究面制品，具有丰富的经验。

书中详细介绍了大量面制方便食品的原料、生产工艺、生产设备、安全与质量控制以及关键生产技术，是一本不可多得的权威性著作。

本书可供面制方便食品生产一线的技术人员和相关专业的师生阅读参考。

<<面制方便食品>>

书籍目录

绪论 一、面制食品的起源和发展 二、面制食品的现状和发展趋势 三、方便面制品的特点 四、方便面制品的分类

第一章 原料及辅助原料 第一节 小麦面粉 一、面粉的化学成分及性质 二、面粉的种类和等级标准 三、面筋 四、面粉的成熟 五、面团流变学性能 第二节 油脂 一、油脂的种类 二、油脂在方便面制品中的工艺性能 第三节 水 一、水质对面质的影响 二、水在方便面制品中的作用 第四节 糖类 一、糖的种类 二、糖在方便面制品中的工艺性能 第五节 蛋与蛋制品 一、蛋与蛋制品种类 二、蛋在方便面制品中的工艺性能 第六节 淀粉及变性淀粉 一、淀粉及变性淀粉的种类 二、淀粉及变性淀粉在方便面制品中的作用 第七节 面制品品质改良剂 一、乳化剂 二、氧化剂 三、酶制剂 四、增稠剂 五、着色剂 六、无机盐类 七、复合改良剂 八、其他面制品改良剂 九、抗氧化剂 十、酵母

第二章 油炸方便面生产技术 第一节 概述 一、油炸方便面分类 二、油炸方便面对原辅料的要求 三、油炸方便面配方设计原理 第二节 油炸方便面生产工艺 一、工艺流程 二、面粉输送及供水系统 三、原辅料预处理 四、和面 五、面团熟化 六、压片 七、切条折花成型 八、蒸面 九、定量切断 十、油炸干燥 十一、冷却 十二、包装 第三节 油炸方便面常见质量问题的解决方法 一、减少产品含油量 二、减少管理过程中的耗油量 三、改善产品的复水性 四、改善方便面的爽口性和光滑感 五、提高面条的耐泡性和咬劲 六、改善面块的色泽 七、延长方便面的保存期 八、提高方便面的膨松效果 ...

...第三章 非油炸方便面生产技术第四章 蒸制面食生产技术第五章 速冻面制品第六章 拉面生产工艺参考文献

<<面制方便食品>>

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>