

<<软饮料加工技能综合实训>>

图书基本信息

书名：<<软饮料加工技能综合实训>>

13位ISBN编号：9787122023001

10位ISBN编号：7122023001

出版时间：2008-5

出版时间：化学工业出版社

作者：朱珠 主编

页数：128

字数：180000

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>

## <<软饮料加工技能综合实训>>

### 内容概要

本教材的主要特色如下： 1、本教材重点介绍了软饮料产品生产中原料、半成品和产品的加工过程和方法以及产品质量检验与控制的方法，其综合性较强。

2、本教材是在学生掌握一定的软饮料工艺学理论知识的基础上，重点培养学生的实践操作技能。为了方便教师对学生操作技能的考核，在每一实训中分别设计了每一环节的考核内容及考核标准。

3、教材采用了必要的生产加工实例来进行教学，对产品加工中常出现的质量问题进行分析与控制，同时介绍了软饮料生产中的卫生管理及其他相关知识。

4、本教材采用典型安全教学方式。

为强化学生对实际生产线的了解，书后配有相关的课件，从而使学生达到从感性认识上升理性认识的目的。

## <<软饮料加工技能综合实训>>

### 书籍目录

实训项目一 碳酸饮料加工技能综合实训 一、基础知识 二、实训内容 三、实训质量标准 四、考核要点及参考评分 五、常见问题分析 六、思考与练习题实训项目二 果蔬饮料加工技能综合实训 一、基础知识 二、实训内容 三、实训质量标准 四、考核要点及参考评分 五、常见问题分析 六、思考与练习题实训项目三 乳酸菌饮料加工技能综合实训 一、基础知识 二、实训内容 三、实训质量标准 四、考核要点及参考评分 五、常见问题分析 六、思考与练习题实训项目四 茶类饮料加工技能综合实训 一、基础知识 二、实训内容 三、实训质量标准 四、考核要点及参考评分 五、常见问题分析 六、思考与练习题实训项目五 冷冻饮品加工技能综合实训 一、基础知识 二、实训内容 三、实训质量标准 四、考核要点及参考评分 五、常见问题分析 六、思考与练习题实训项目六 固体饮料加工技能实训 一、基础知识 二、实训内容 三、实训质量标准 四、考核要点及参考评分 五、常见问题分析 六、思考与练习题实训项目七 瓶装水加工技能综合实训 一、基础知识 二、实训内容 三、实训质量标准 四、考核要点及参考评分 五、常见问题分析 六、思考与练习题实训项目八 植物蛋白加工技能综合实训 一、基础知识 二、实训内容 三、实训质量标准 四、考核要点及参考评分 五、常见问题分析 六、思考与练习题思考与练习题参考文献

## <<软饮料加工技能综合实训>>

### 章节摘录

实训项目一 碳酸饮料加工技能综合实训一、基础知识1、概念碳酸饮料指在一定条件下充入二氧化碳气的饮料，包括碳酸饮料、充气运动饮料等具体品种，不包括由发酵法自身产生二氧化碳气的饮料，俗称汽水。

在软饮料中，碳酸饮料所占比例一直较高，是饮料中的主要产品。

2、原辅用料及主要作用（1）白糖 按照国家标准（GB 317-1998）选择“一级砂糖”以上的砂糖，且于燥松散、洁白、有光泽，无明显黑点。

白糖主要作用是赋予饮料甜味，给人以可口感，增加食欲的效果；同时为机体提供能量，是人体所必需的三大养分（糖、蛋白质、脂肪）之一，信用的能供给人体较高的热量。

<<软饮料加工技能综合实训>>

编辑推荐

《食品专业"十一五"规划实训教材·软饮料加工技能综合实训》由化学工业出版社出版。

<<软饮料加工技能综合实训>>

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>