

<<烘焙食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122026163

10位ISBN编号：7122026167

出版时间：2008-7

出版时间：顾宗珠 化学工业出版社 (2008-07出版)

作者：顾宗珠 编

页数：240

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>

## <<烘焙食品加工技术>>

### 内容概要

《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·烘焙食品加工技术》在编写内容上打破传统方式，以生产一线岗位需要为标准，以行业职业技能标准为依据，侧重实践能力的培养，突出高等职业教育特色。

《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·烘焙食品加工技术》详细介绍了烘焙食品生产用原辅材料和烘焙食品制作的基础知识，在此基础上重点介绍了面包、饼干、蛋糕及糕点、月饼、方便及休闲食品等烘焙食品的类型、原料、制作工艺及生产中常见的问题和解决办法，烘焙食品生产卫生及管理等内容；书中配有丰富的烘焙设备和工具图片，相关章节中还附有多种烘焙食品的制作配方和生产实例，便于学生理解掌握，操作性强。

《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·烘焙食品加工技术》每章后附有实验、实训内容。书后附有烘焙工国家职业技能考核标准和常用专业术语解释。

## &lt;&lt;焙烤食品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论1【学习目标】1第一节 概述1一、焙烤食品的概念1二、焙烤食品的特点和分类1三、焙烤食品在人们日常生活中的地位和作用2第二节 焙烤食品工业的发展概况2一、焙烤食品的生产状况2二、焙烤食品行业的发展趋势3【思考题】4第二章 焙烤食品生产用原辅材料5【学习目标】5第一节 面粉及其他粉类原料5一、面粉5二、其他粉类12第二节 糖及糖浆16一、糖与糖浆的种类、成分及质量标准16二、糖及糖浆在焙烤工艺中的作用18第三节 食用油脂19一、食用油脂的种类、成分及质量标准19二、食用油脂的工艺性能23第四节 乳及乳制品24一、乳及乳制品的种类及成分24二、乳及乳制品的工艺性能25第五节 蛋及蛋制品26一、蛋及蛋制品的种类和成分26二、蛋及蛋制品的工艺性能27第六节 水28一、水的质量标准28二、水的作用28三、水质对工艺的影响29第七节 食盐29一、食盐的质量标准29二、食盐的作用29三、食盐的添加方法30第八节 面团改良剂30一、氧化剂30二、还原剂31三、钙盐31四、铵盐31第九节 食品添加剂31一、膨松剂31二、食用香料33三、着色剂33四、防腐剂35五、抗氧化剂36第十节 其他配料37一、发酵促进剂37二、营养强化剂37三、果料38四、可可粉41五、食碱41【思考题】42实验一 小麦面筋制作及品质测定42第三章 焙烤食品制作基础知识45【学习目标】45第一节 焙烤食品成型的基本方法45一、面点成型基本技术45二、面点成型技术47第二节 焙烤食品的成熟方法51一、烤51二、炸52三、煎53四、蒸53五、煮54六、烙55第三节 常见馅料的制作56一、馅心及馅心分类56二、咸馅制作工艺57三、甜馅制作工艺61第四节 常用装饰品65一、果料65二、肉与肉制品65三、巧克力与可可粉65【思考题】66实验二 各种面团成形基本操作66第四章 面包制作技术68第五章 饼干制作技术106第六章 蛋糕及糕点制作技术133第七章 月饼制作技术170第八章 方便面及挤压膨化食品制作技术191第九章 焙烤食品生产的卫生及管理214附录226附录1 烘焙专用名词解释226附录2 烘焙工国家职业标准233参考文献241

## &lt;&lt;焙烤食品加工技术&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 绪论 学习目标了解焙烤食品的基本概念、分类及发展趋势。

第一节 概述 一、焙烤食品的概念 焙烤食品泛指面食制品中采用焙烤工艺的一个大类产品。

随着近代工业的发展,焙烤食品的门类更趋繁杂,逐渐成为方便食品中的一个重要组成部分,而且品种越来越丰富,其中有的已经自成工业生产体系,难以精确地定义,所以一般用原料和工艺来确定归属,其特征是:以谷类为主要原料;以油、糖、蛋、乳等为主要辅料;产品的成熟或定型需采用焙烤工艺;产品为无需调理即可食用的固态食品。

焙烤食品从广义上讲,泛指用面粉及各种粮食及其半成品与多种辅料相调配,或者经过发酵,或者直接用高温烘焙,或者用油炸而成的一系列香脆可口的食品。

它主要包括饼干、面包、糕点、月饼、方便面、膨化食品等,这类食品有的历史久远,有的则是近几十年才出现的。

在世界绝大多数国家中,无论是主食还是副食品,焙烤食品都占有十分重要的位置。

二、焙烤食品的特点和分类 由于焙烤食品食用方便,营养丰富,因而在人们生活中占有越来越重要的位置。

与其他谷类制品相比,焙烤制品的水分含量低,货架寿命长,而且消化率高。

焙烤所用热源可以是电或燃气,热力穿透能力强,加热速度快,食品受热均匀,因此产品质量较易控制。

焙烤食品种类繁多,品种丰富,分类非常复杂。

通常依据原料的配合、生产工艺等进行分类。

1. 按膨化物质的不同分类 (1) 用培养酵母或野生酵母使之膨化的制品包括面包、苏打饼干、烧饼等。

(2) 用化学方法膨化的制品这里指各种蛋糕、炸面包圈、油条、饼干等。

总之是利用化学疏松剂如小苏打、碳酸氢铵等产生的二氧化碳使制品膨化。

(3) 利用空气进行膨化的制品天使蛋糕(angelfoodcake)、海绵蛋糕(spongecake)等不用化学疏松剂的食品。

(4) 利用水分汽化进行膨化的制品主要指一些类似膨化食品的小吃,它不用发酵也不用化学疏松剂。

## <<焙烤食品加工技术>>

### 编辑推荐

《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·焙烤食品加工技术》适合高职高专食品类、农产品加工等相关专业学生使用，亦可作为焙烤行业从业人员的参考书和焙烤企业培训教材。

<<烘焙食品加工技术>>

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>