

<<面包生产技术与配方>>

图书基本信息

书名：<<面包生产技术与配方>>

13位ISBN编号：9787122044761

10位ISBN编号：7122044769

出版时间：2009-3

出版时间：化学工业

作者：钟志惠

页数：210

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>

<<面包生产技术与配方>>

前言

面包虽起源于古老的埃及，却早已成为世界性的主食方便食品，目前世界上每一个国家都在生产面包。

在我国，面包制作技术最早由明朝万历年间意大利传教士利马窦和明末清初德国传教士汤若望带入，并逐渐传入内地。

进入二十世纪，随着我国经济的发展和人们生活水平的提高，人们对面包的需求量大增，面包厂、面包房如雨后春笋般遍及大小城市及乡镇。

现在，面包行业市场竞争越来越激烈，对面包生产者、经营者均提出了更高要求。

本书正是为促进面包从业者生产技术水平提高，丰富企业经营品种，增强企业竞争力而编写的。

本书系统介绍了面包原辅料构成与作用、常用设备器具的种类与使用、烘焙基本计算、面包生产工艺，面包质量分析，重点介绍目前受大众欢迎程度高、市场占有率高、取材方便、工艺容易实施各类面包及馅料、装饰料的配方与制法，对每个品种均给出了用料配方、工艺流程、制作方法、技术要点及产品特点。

书中内容丰富、系统全面、实用易学，是面包生产从业人员的学习参考用书，也是相关院校师生的教学参考用书。

本书由四川烹饪高等专科学校国家级精品课程“西点制作技术”课程组组织编写和审定。

本书由四川烹饪高等专科学校钟志惠教授主编，四川中兴食品有限公司技术开发与推广部主任、烘焙业职业技能竞赛国家级裁判薛民乐副主编。

编写分工如下：第一章由钟志惠、肖莹编写，第二~五章由钟志惠编写，第六章由钟志惠、王巍巍编写，第七章由钟志惠、薛民乐、肖莹、王巍巍编写。

全书由钟志惠统稿。

本书编写过程中参考了大量相关资料，一一列于书末，在此表示感谢。

由于编者学识和能力有限，书中难免有疏漏和不足之处，恳请读者批评指正。

编者 2008年12月

<<面包生产技术与配方>>

内容概要

本书全面介绍了面包的生产技术与配方。

在简单介绍面包生产原辅材料和设备器具的基础上，介绍面包生产工艺与质量分析、面包馅料和表面装饰料，重点介绍各类面包的制作技术，包括主食面包、餐包、甜面包、起酥面包、油炸面包、快餐面包、调理面包、营养保健面包、装饰艺术面包的原料配方、工艺流程、制作方法、技术要点及产品特点。

本书内容实用、易学，是面包生产从业人员的参考用书，也是相关院校专业师生的教学参考用书。

<<面包生产技术与配方>>

书籍目录

第一章 概述	第一节 面包的特点与分类	一、面包的概念和特点	二、面包的分类	第二节 面包的起源与发展
第二章 面包原辅材料	第一节 面包基本原料	一、面粉	二、酵母	三、盐
	第二节 面包辅助原料	一、糖	二、油脂	三、蛋品
		四、乳品	五、改良剂	第三章 面包设备与器具
	第一节 面包常用机械与设备	一、辅助设备	二、面团调制设备	三、成形设备
	第二节 面包常用器具	一、量具	二、辅助用具	三、刀具
		四、成形模具	五、成熟用具	六、熟制成形模具
		七、其他用具	第四章 面包制作工艺	第一节 面包制作工艺流程
		一、工艺流程	二、生产前的准备工作	三、烘焙基本计算
	第二节 面团搅拌	一、面团搅拌程度	二、搅拌对面包品质的影响	三、面团温度控制
	四、面团搅拌的投料顺序	第三节 面团发酵	一、面团发酵原理	二、影响面团发酵的因素
	三、面团发酵工艺	第四节 面团整形	一、分割	二、搓圆
	三、中间醒发	四、造型	五、装盘与装模	第五节 面团醒发
	一、醒发条件及对面包品质的影响	二、醒发程度的判断	三、面团醒发时的注意事项	第六节 面包烘焙
	一、面包烘焙过程	二、烘焙条件及影响	第七节 面包冷却与包装	一、面包冷却
	二、面包包装	第五章 面包发酵方法及质量分析	第六章 面包馅料与表面装饰料	第七章 各类面包制作技术
	参考文献			

<<面包生产技术与配方>>

章节摘录

2.酵母 酵母对面团发酵的影响主要有两方面，一是酵母发酵力；二是酵母的用量。

酵母发酵力是指在面团发酵中酵母进行有氧呼吸和酒精发酵产生CO₂，气体使面团膨胀的能力。

酵母发酵力的高低对面团发酵的质量有很大影响。

使用发酵力低的酵母发酵会使面团发酵迟缓，面团胀发不足，如存放过久的鲜酵母、干酵母等。

在酵母发酵力相等的条件下，增加酵母用量，可以提高面团发酵速度，缩短发酵时间；反之，则会使面团发酵速度显著减慢。

3.pH值面团pH值不仅与酵母产气能力有关，与面团持气性和面包体积同样有密切关系。

酵母适宜在偏酸性的条件下生长，最佳pH值范围是5 - 6之间，酵母有良好的产气能力。

4.面粉 就面粉品质而言，首先是面粉中的淀粉酶的活性对面团发酵的影响较大。

淀粉在淀粉酶的作用下，不断地将淀粉分解成单糖供酵母利用。

其次，面粉筋度的强弱对发酵也有较大影响，使用弱筋度的面粉，在发酵时不能保持大量气体，容易造成面团塌陷。

5.渗透压 面团发酵过程中影响酵母活性的渗透压主要是由糖和盐引起的。

高浓度的糖和盐产生的渗透压很大，可使酵母体内原生质渗出细胞，造成质壁分离而无法生长。

糖使用量为5% - 7%时产气能力大，超过这个范围，糖的用量越多，发酵能力越受抑制。

食盐用量超过1%时，对酵母活性就具有抑制作用。

因此，在设计面包配方时，糖和盐的用量必须成反比。

<<面包生产技术与配方>>

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>