

<<中式传统食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<中式传统食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122056511

10位ISBN编号：7122056511

出版时间：2009-8

出版时间：化学工业出版社

作者：刘勤生，胡志和 主编

页数：147

字数：242000

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>

## <<中式传统食品加工技术>>

### 前言

中国传统食品是中华民族的文化瑰宝之一，也是中华民族对人类饮食文化的独特贡献，它享誉世界。

随着我国经济的发展和人们生活水平的不断提高，加工食品的需求量越来越大，特别是对于传统主食食品的需求更为突出。

如果传统食品特别是传统主食能够工业化生产，则不仅节约粮食和能源，减少污染，降低产品的单位成本，而且有利于科学合理的加工工艺的推广、普及，使食品的风味、卫生得到有效的保证。

传统食品工业化，就是将具有悠久历史、流传至今的中国传统食品，用先进的加工手段进行工业化生产，以最大限度地保存其原有风味和营养价值，提高附加值，延长货架期。

这是中国食品界长期以来不断追寻和探索的目标。

但由于受到科技发展水平、重视程度、饮食习惯等多种因素的影响，我国传统食品的工业化进程一直很缓慢，总体来说还处于刚刚起步阶段。

而随着生活节奏的加快、外界新观念的引入、生活水平的提高和营养知识的普及，一个迅速膨胀的市场被激活了。

其良好的投资回报和广阔的发展空间，极大地刺激和诱惑中外企业界对它的关注和投入。

中国传统食品工业化面临前所未有的发展机遇。

本书就是在这样的市场背景下编辑出版的。

本书主要包括两个方面的内容：对典型的中式传统主食的原料、辅料、加工原理、工艺、配方、包装、加工机械及有关的标准进行了系统的介绍；对中式传统小食品的加工生产原理、原辅料的应用及配方、加工工艺条件、加工生产中常见的问题及解决办法进行了深入浅出的介绍。

本书对一些知名度较高、消费量较大的中国传统食品加工技术集成一体，进行了系统的介绍，其中包括面制品、大豆制品、乳制品和杂粮制品等。

本书为中式传统主食食品工业化的普及提供了技术支撑，也为中式传统小食品的加工提供了详细的技术指导。

本书编写分工：第一章、第三章由刘勤生编写，第二章由刘长虹编写，第四章由胡志和编写，第五章由连喜军编写，第六章、第七章由史淑君编写，第八章由罗庆丰编写。

该书的出版得到了以下项目的资助：天津市教育科学“十一五”规划课题，课题批准号G109；天津市重点学科：农产品储藏与加工；天津市食品与生物技术重点实验室。

本书在编写过程中参考了国内外许多作者的文章和著作，在此表示感谢。

同时感谢天津商业大学有关领导、老师及同学所给予的支持和帮助。

由于经验及知识所限，书中存有不妥之处，敬请广大读者提出宝贵意见。

编者 2009年1月

## <<中式传统食品加工技术>>

### 内容概要

本书主要介绍中式传统食品的生产加工技术，内容包括面制品（馒头、面条等）、传统油炸食品（麻花、油条等）、豆制品（豆腐、豆浆等）、米粉制品（米粉）、杂粮制品的生产原理、原辅材料应用、工艺流程、操作要点及注意事项等。

本书为中式传统主食食品工业化的普及提供技术支撑，也为中式传统小食品的生产提供了详细的技术指导。

本书适合面制品、豆制品、米粉制品、杂粮制品生产企业技术人员及城乡经营商户使用，亦可供高等院校相关专业师生参考。

## &lt;&lt;中式传统食品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 传统面食品的原料——面粉	第一节 面粉的理化特性	一、面粉的物理特性	二、面粉的化学特性
第二节 小麦面团的特性	一、面团形成基础	二、面团形成过程及原理	第二章 馒头加工技术
第一节 馒头生产使用的辅料	一、酵母	二、水	第二节 馒头生产工艺
一、配料与和面	二、面团发酵	三、成型与整形	四、面坯醒发
二、和包装	三、成型与整形	四、面坯醒发	五、蒸制
第三节 馒头生产中常见的质量问题及解决办法	一、馒头风味问题	二、馒头内部结构及口感问题	三、萎缩
三、萎缩	四、馒头外表不光滑	五、馒头色泽不好	六、腐败问题
七、馒头储存过程中的质量下降	第四节 速冻馒头及包子生产	一、速冻馒头生坯	二、速冻蒸制面食成品
三、夹心馒头(包子)的制作	第三章 面条加工技术	第一节 原料及其处理	第二节 和面与熟化
一、基本原理与工艺要求	二、影响和面及熟化效果的因素与技术参数	第三节 压片与切条	一、压片与切条的基本原理和工艺要求
二、影响压片、切条效果的主要因素及其技术参数	三、在压片、切条中容易出现的问题与解决办法	第四节 挂面的干燥	一、挂面干燥的基本原理与工艺要求
二、影响挂面干燥效果的因素和技术参数	三、挂面低温干燥与中温、高温干燥的比较	四、截断工艺及碎面头的处理	五、挂面的包装
第五节 挂面的种类及加工	一、传统挂面	二、营养强化挂面	第四章 传统油炸食品加工技术
第一节 传统油炸食品面坯制作及熟制	一、传统油炸食品面团制作	二、豆沙馅制作	三、油炸食品的熟制过程
第二节 传统油炸食品加工方法	一、油炸麻花	二、炸糕类	三、油条
四、其他油炸食品	五、采用传统油炸工艺炸制食品时的注意事项	第三节 油炸食品与人体健康	一、丙烯酰胺
二、丙烯酰胺的毒性及危险性评价	三、油炸食品对人体健康的危害	四、正确对待油炸食品	第五章 传统豆制品加工技术
第一节 豆腐	一、北豆腐和南豆腐的制作	二、内酯豆腐的制作	三、凝固剂的研究现状
四、特色豆腐——南京嫩豆腐	五、油炸豆腐	六、冻豆腐	七、油炸臭豆腐
第二节 豆浆	一、无豆腥豆浆	二、豆乳新工艺	三、酸豆奶
第三节 豆粉	一、豆粉分类	二、制作工艺	第四节 豆腐乳
一、豆腐乳的分类及特点	二、豆腐乳的原料	三、豆腐乳的制作工艺	第五节 豆豉
第六章 米粉制品加工技术	第一节 米粉的基本概念与分类	一、基本概念	二、米粉的分类
第二节 鲜湿米粉生产工艺	一、发酵米粉生产技术	二、自熟法米粉生产技术	第三节 方便米粉的生产工艺与技术
一、自熟式方便米粉生产技术	二、传统发酵式方便米粉生产技术	第七章 杂粮制品加工技术	第一节 原辅材料
一、杂粮精制粉	二、杂粮膨化粉	三、薯全粉	第二节 杂粮制品加工工艺
一、杂粮面条加工工艺	二、杂粮馒头加工工艺	三、杂粮速食米的加工工艺	四、薯类主食品加工工艺
第八章 传统面食品加工机械与设备	第一节 原料调制机械设备	一、调粉混合机	二、捏合式和面机
三、和面机的使用方法和特点	第二节 成型机械设备	一、压延成型机	二、馒头成型机
三、饺子成型机	四、面条成型机	第三节 冷热加工机械设备	一、蒸箱
二、隧道式蒸煮机	三、夹层锅	四、烤箱(炉)	五、油炸设备
六、速冻机械设备	附录 参考文献		

## 章节摘录

第一章 传统面食品的原料——面粉 第二节 小麦面团的特性 小麦面粉加水至50%以上时，进行揉和便可得到黏聚在一起并有黏弹性的团块，这就是所谓的面团。含水量低于45%时则不足以形成黏聚性团块；但若高于60%时，则难以进行揉和操作，而且最后不能得到面团而形成糊状物。

因而需加至某种给定的面粉中水的数量是一个临界值，它可以保证面团的特性适于操作，并保证在烘焙中有最佳性能。

一、面团形成基础 烘焙工艺的第一步是面团混合，其混合特性、如何配料、如何结合与分散很大程度上决定烘焙产品的最终品质。

形成面团需要的因素有面粉、水和能量，另外也需要空气。

1. 与水的相互混合 水逐步加到面粉中混合并受到高速离心作用，当水分含量超过35%时才能观察到变化。

水分含量高于35%，有水相分离出，在水分含量约45%时面团具有最适宜的烘焙特性。

当水分含量高于45%时，面团形成要花费更长时间，变得松散甚至形成面糊。

分离出的液相，是一种浓的面粉可溶物溶液。

带有不同水分含量的面团被测定，表明了液相的重要性。

面团水分含量低于35%时，其电导率很低，说明几乎没有游离水存在；高于35%形成液相态，电导率快速增加，具有线性相关，外推到极限水分含量35%。

相类似，在水分含量低于35%时面团的气体保持能力是非常低的。

面包体积只有在水分含量高于液相形成所需要的含量以上时才开始增加。

这些测定可以得出两个结论，第一，面团中的液相是连续的，如果是分散的不会得到高电导率，如同油包水乳化状。

第二，液相显然是面团混合期间形成的气泡扩张和稳定的基础。

稳定需要气泡被液体薄层包围，在面粉混合物表面活性物形成液气结合面，在此结合面面粉表层活性物被吸附。

稳定性受液气表面吸附作用所控制。

<<中式传统食品加工技术>>

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>