

<<烘焙食品加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787122111890

10位ISBN编号：712211189X

出版时间：2011-8

出版时间：化学工业出版社

作者：蔺毅峰 编

页数：317

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>

## <<焙烤食品加工工艺与配方>>

### 内容概要

《焙烤食品加工工艺与配方（第2版）》系统介绍了焙烤食品的原辅材料、生产配方、加工工艺、制作原理、生产中常见质量问题与处理方法、产品包装、设备厂家，特别介绍了一些新型焙烤食品添加剂和一些实用配方与加工技术。

重点介绍了面粉、面包、饼干、蛋糕、月饼、糕点、烤馍片等的基本知识和加工技术，并且介绍了适合中、小企业开发的新技术、新工艺、新配方，对促进食品技术进步、新产品开发、繁荣市场经济等，具有一定的指导作用。

本书对焙烤食品行业的教学、科研、生产和新产品开发具有一定的指导作用，可供从事焙烤食品、粮食加工等方面的研究、教学、生产、检验、管理人员等参考使用，亦可作为有关院校食品相关专业师生的参考资料。

## &lt;&lt;烘焙食品加工工艺与配方&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 一、烘焙食品的概念 二、烘焙食品的特点 三、烘焙食品的发展 四、研究烘焙食品的任务和方法 第二章 烘焙食品的原辅材料 第一节 小麦面粉 一、小麦的特性 二、通用粉与专用粉的生产 三、面粉中各种化学成分的理化性质 第二节 油脂 一、常用植物油 二、常用动物油 三、各类加工食用油 四、油脂在烘焙食品中的作用 五、油脂的哈败和抑制 第三节 糖 一、常用的糖 二、糖在烘焙制品中的作用 第四节 蛋制品 第五节 乳与乳制品 一、乳品的分类 二、乳品在烘焙食品中的作用 三、乳制品的缺点 第六节 食盐 一、食盐的分类 二、食盐的作用 第七节 水 一、水的硬度的影响及处理 二、水的酸碱度的影响及处理 三、水在烘焙中的作用 第八节 膨松剂 一、化学膨松剂 二、生物膨松剂 第九节 淀粉及果类 一、淀粉 二、果类 第三章 面包加工工艺 第一节 概述 一、面包的定义 二、面包的特点 三、面包的分类 四、面包生产的工艺流程 第二节 面包生产的原辅料及预处理 一、面粉 二、酵母 三、盐 四、糖 五、油脂 六、面包添加剂或面包改良剂 七、鸡蛋 八、乳制品 九、果料 第三节 面包制作方法 一、直接发酵法 二、中种发酵法 三、液种面团法 四、冷冻面团法 五、其他方法 第四节 面包的生产工艺 一、面团的调制 二、面团发酵 三、面团制作 四、最终发酵或面团醒发 五、面包的烘烤 六、面包的冷却 七、面包的包装和老化及防腐 第五节 面包的感官质量 一、外观 二、内质 第六节 二次发酵法面包的制作 一、仪器设备和用具 二、配方 三、操作过程 第七节 快速法面包的制作 一、仪器设备和用具 二、配方 三、操作过程 第八节 其他面包示例 一、玉米面包 二、点心面包 三、白面包(咸面包) 四、甜面包 五、汉堡包的制作 第四章 饼干生产工艺 第一节 概述 一、饼干的定义 二、饼干的特点 三、国内饼干业的发展 四、饼干的分类 第二节 饼干生产的工艺流程 一、酥性饼干的生产工艺 二、韧性饼干的生产工艺 三、苏打饼干(发酵饼干)的生产工艺 四、半发酵饼干的生产工艺 五、威化饼干的生产工艺 六、蛋卷的生产工艺 第三节 饼干生产的原辅材料 一、小麦面粉 二、糖类 三、油脂 四、乳品和蛋品 五、食盐与调味料 六、膨松剂 七、面团改良剂 第四节 饼干的加工工艺 一、饼干的基本配方 二、面团的调制 三、辊轧 四、成型 五、撒布粉粒 六、烘烤 七、冷却 八、包装与包藏 第五节 饼干的制作实例 一、酥性饼干的制作 二、苏打饼干的制作 三、韧性饼干的制作 四、杏仁饼干的制作 五、甜酥奶饼干 六、富锌饼干的生产 七、增智松脆饼干生产 八、甜薄饼的生产 第五章 蛋糕生产工艺 一、蛋糕的定义 二、蛋糕的特点 三、蛋糕的分类 四、蛋糕的发展 第一节 蛋糕的原辅料 第二节 蛋糕油在蛋糕中的功能 一、蛋糕油的主要成分 二、乳化剂在蛋糕生产中的特殊作用 第三节 蛋糕生产工艺 一、工艺流程 二、主要操作技术 第四节 蛋糕生产中影响打蛋的因素 一、打蛋速度和时间 二、打蛋温度和搅打 三、搅打方式 四、蛋糖比例 五、油脂、pH和蛋的质量 第五节 蛋糕制作实例 一、中式清蛋糕 二、油蛋糕 三、面糊类蛋糕 四、乳沫类天使蛋糕 五、乳沫类海绵蛋糕 六、复合型蛋糕 七、新型蛋糕 第六章 月饼生产工艺 第一节 概述 一、月饼的发展历史 二、月饼的分类(GB &mdash;) 三、我国主要月饼简介 四、月饼生产工艺流程及操作要点 第二节 月饼配方与制作 一、月饼馅料配方与制作 二、苏式月饼的制作 三、酥皮月饼的制作实例 四、油酥皮月饼制作与配方 五、奶油皮月饼制作与配方 第三节 广式月饼的制作 一、广式月饼的基本原料 二、广式月饼的配方 三、广式月饼的工艺流程 四、广式月饼的其他配方 五、广式月饼的制作实例 第四节 浆皮类月饼制作与配方 一、浆皮类月饼的制作 二、低糖五仁月饼制作实例 第五节 月饼类主要技术要求 一、感官指标 二、理化指标 三、卫生指标 第七章 糕点生产工艺 第一节 概述 一、糕点的定义 二、糕点的分类及特点 第二节 糕点生产的工艺流程 一、酥性类糕点生产工艺 二、酥层类糕点生产工艺 三、单皮类糕点生产工艺 四、西式糕点生产工艺 第三节 糕点生产的原辅材料及用具 一、选用原料的原则 二、原料 三、辅料 四、糕点制作中的添加剂 五、糕点加工中的设备及用具 第四节 糕点的加工工艺 一、糕点的基本配方 二、面团的调制 三、馅料的制作 四、成型 五、成熟 六、糖膏和油膏的调制 七、熬浆和挂浆 八、冷却、包装和贮存 第五节 糕点制作实例 一、核桃酥的制作 二、椒盐薄脆的制作 三、蛋奶光酥的制作 四、酥盒子的制作 五、京八件的制作 六、状元饼(京式)的制作 七、豆沙卷(京式)的制作 八、梅花酥的制作 九、盘香烧饼的制作 十、菊花酥的制作 十一、蛋黄饼的制作 十二、果酱清酥的制作 第八章 烤馍片生产工艺 第一节 概述 一、烤馍片的定义 二、烤馍片的特点 三、烤馍片的功效 四、烤馍片的历史与发展 第二节 烤馍片的工艺流程 第三节 烤馍片生产的原料及要求 一、面粉 二、发酵剂 三、水 四、调味料 五、添加剂 第四节 机械设备与设施 一、主

<<焙烤食品加工工艺与配方>>

要设备 二、主要设施 第五节 参考配方 第六节 烘烤设备的选用 一、导热油炉 二、远红外隧道式烤炉 三、微波?光波加热干燥设备 参考文献

<<烘焙食品加工工艺与配方>>

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>