

<<烧烤食品生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<烧烤食品生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787122112859

10位ISBN编号：7122112853

出版时间：2011-8

出版单位：化学工业出版社

作者：马涛，李哲 主编

页数：180

字数：136000

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>

<<烧烤食品生产工艺与配方>>

前言

现今烧烤已成为一种时尚，不仅流行于中国，也流行于世界其他地方。

烧烤的方法简便易行，庭院里、郊外露天、街头巷尾，都是举行烧烤的地方。

因此，烧烤具有投资少、易加工、成本低的特点，非常适合中小企业和家庭式餐饮店生产。

随着人们生活水平的提高和食品安全知识的普及，对烧烤食品的种类、生产技术水平及其产品安全性提出了更高的要求。

为了适应这种变化，作者参考国内外大量有关烧烤方面的书籍和资料，编写了《烧烤食品生产工艺与配方》。

本书内容包括：烧烤食品加工的基本原理；烧烤食品原料的选择；面类烤制品生产工艺与配方；肉类烤制品生产工艺与配方；海鲜类烧烤制品生产工艺与配方；素菜类烧烤制品生产工艺与配方。

本书由马涛和李哲主编。

编写过程中，陶冬冰、周佳、卢镜竹、王勃、李超颖等参加了资料的收集和部分内容的编写工作。

本书可供烧烤食品中小企业和家庭式餐饮店生产人员使用，也可作为食品科学与工程等相关专业师生的参考书。

由于烧烤食品内容涉及面广，编写过程难免有不足和疏漏之处，望广大读者批评指正。

编者 2011年5月

<<烧烤食品生产工艺与配方>>

内容概要

本书系统介绍了烧烤食品生产工艺及制作配方，内容包括烧烤食品加工的基本原理、烧烤食品原料的选择、面类烧烤制品生产工艺与配方。

肉类烧烤制品生产工艺与配方。

海鲜类烧烤制品生产工艺与配方和素菜类烧烤制品生产工艺与配方。

本书可供烧烤食品生产的中小企业和餐饮店生产人员使用，也可作为食品烹饪等相关专业师生的参考书。

<<烧烤食品生产工艺与配方>>

书籍目录

第一章 烧烤食品加工的基本原理

- 一、烤制的基本原理
- 二、烤制过程中制品的变化
- 三、烤制的方法
 - (一) 挂炉烧烤法和明炉烧烤法
 - (二) 直火烧烤法和间火烧烤法
 - (三) 烧烤加工中应注意的事项

第二章 烧烤食品原料的选择

第三章 面类烧烤制品生产工艺与配方

第四章 肉类烧烤制品生产工艺与配方

第五章 海鲜类烧烤制品生产工艺与配方

第六章 素菜类烧烤制品生产工艺与配方

参考文献

<<烧烤食品生产工艺与配方>>

编辑推荐

《烧烤食品生产工艺与配方》：随着人们生活水平的提高和食品安全知识的普及，对烧烤食品的种类、生产技术水平及其产品安全性提出了更高的要求。

为了适应这种变化，作者马涛参考国内外大量有关烧烤方面的书籍和资料，编写了《烧烤食品生产工艺与配方》。

本书共分六章，主要内容包括：烧烤食品原料的选择；面类烤制品生产工艺与配方；肉类烤制品生产工艺与配方等。

<<烧烤食品生产工艺与配方>>

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>