

<<烘焙食品生产>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品生产>>

13位ISBN编号：9787122112897

10位ISBN编号：7122112896

出版时间：2011-8

出版时间：化学工业出版社

作者：田晓玲 编

页数：144

字数：360000

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>

<<烘焙食品生产>>

前言

本教材按照烘焙食品企业职业岗位的任职要求，参照相关职业资格标准，以产品为导向，以职业技能和职业素养的培养为主旨精选教学内容，按照理实一体化教学和工作过程系统化的教学思想，开发了5个学习情境，20个工作任务。

在编写过程中，广泛收集烘焙食品生产方面的新技术、新方法、新工艺，并结合编者的教学与生产实践，对各类烘焙食品生产所用原辅料、生产技术及质量标准等做了介绍，同时将每个工作任务相应的生产训练单，汇集成《学生实践技能训练工作手册》，便于理实一体化教学的实施。

学生通过完成各项工作任务，达到知行合一，有利于学生深入掌握教学内容，同时提高自身实践能力和职业素质。

本书由辽宁农业职业技术学院田晓玲主编，田晓玲、黄克强负责全书统稿，辽宁省农业科学院食品与加工研究所马涛所长主审。

在本书编写中，辽宁农业职业技术学院的领导和老师给予了很大的支持和帮助，在此表示衷心的感谢。

本书共分5个学习情境。

编写分工：学习情境1由崔东波编写，学习情境2由田晓玲编写，学习情境3由张海涛、黄克强编写，学习情境4由路红波编写，学习情境5由崔东波、张海涛、黄克强编写，附录由黄克强整理，《学生实践技能训练工作手册》由梁文珍、徐凌整理。

张勇、黄二升、徐纯远等参与了本书的典型工作任务的提取和策划工作。

在本书的编写中，参考了相关的文献资料，在此谨向文献作者表示衷心的感谢！

由于编者学识和水平有限，书中不当之处在所难免，敬请同行专家和广大读者批评指正。

编者2011年2月

<<烘焙食品生产>>

内容概要

本书是国家示范性高职院校优质核心课程系列教材之一。教材按照以“职业能力为主线，以典型工作任务为载体，以实际工作环境为依托，以烘焙食品生产过程为行动体系”的原则，设计了面包生产、蛋糕生产、饼干生产、月饼生产和其他烘焙食品（酥类糕点、酥皮类糕点、清酥类糕点、混酥类糕点）生产5个项目20个工作任务，并将相应工作任务的实施报告单汇集成《学生实践技能训练工作手册》，方便“教、学、做”一体化教学实施，有助于培养学生的职业能力。

本教材可供高职高专院校食品类专业学生使用，也可作为相关行业的培训用书。

<<烘焙食品生产>>

书籍目录

学习情境1 面包生产

概述

- 1.面包的分类
- 2.面包生产原辅料
- 3.面包生产工艺
- 4.面包质量标准

任务1.1 快速发酵法面包生产

- 1.知识前导
- 2.快速发酵法面包生产工艺要点
- 3.生产训练
- 4.知识拓展

任务1.2 一次发酵法面包生产

- 1.知识前导
- 2.一次发酵法面包生产工艺要点
- 3.生产训练
- 4.知识拓展

任务1.3 二次发酵法面包生产

- 1.知识前导
- 2.二次发酵法面包生产工艺要点
- 3.生产训练

任务1.4 冷冻面团法面包生产

- 1.知识前导
- 2.冷冻面团法面包生产工艺要点
- 3.生产训练

自测题

学习情境2 蛋糕生产

概述

- 1.蛋糕的分类
- 2.蛋糕加工基本原理
- 3.蛋糕生产原辅料
- 4.蛋糕质量标准

任务2.1 乳沫蛋糕生产

- 1.知识前导
- 2.乳沫蛋糕生产工艺要点
- 3.生产训练

任务2.2 重奶油蛋糕生产

- 1.知识前导
- 2.重奶油蛋糕生产工艺要点
- 3.生产训练

任务2.3 戚风蛋糕生产

- 1.知识前导
- 2.戚风蛋糕生产工艺要点
- 3.生产训练

任务2.4 裱花蛋糕生产

- 1.知识前导
- 2.裱花蛋糕生产工艺要点

<<烘焙食品生产>>

3.裱花蛋糕质量标准

4.生产训练

自测题

学习情境3 饼干生产

概述

1.饼干的分类

2.饼干生产原辅料

任务3.1 韧性饼干生产

1.知识前导

2.韧性饼干生产工艺要点

3.韧性饼干质量标准574.生产训练

任务3.2 酥性饼干生产

1.知识前导

2.酥性饼干生产工艺要点

3.酥性饼干质量标准

4.生产训练

任务3.3 曲奇饼干生产

1.知识前导

2.曲奇饼干生产工艺要点

3.曲奇饼干质量标准

4.生产训练

任务3.4发酵饼干生产

1.知识前导

2.发酵饼干生产工艺要点

3.发酵饼干质量标准

4.生产训练

自测题

学习情境4 月饼生产

概述

1.月饼的分类

2.月饼生产原辅料

3.月饼的生产工艺

任务4.1 混糖月饼生产

1.知识前导

2.混糖月饼生产工艺要点

3.混糖月饼质量标准

4.生产训练

任务4.2 提浆月饼生产

1.知识前导

3.提浆月饼质量标准

4.生产训练

任务4.3 广式月饼生产

1.知识前导

2.广式月饼生产工艺要点

3.广式月饼质量标准

4.生产训练

5.知识拓展

<<烘焙食品生产>>

任务4.4 苏式月饼生产

- 1.知识前导
- 2.苏式月饼生产工艺要点
- 3.苏式月饼质量标准
- 4.生产训练

自测题

学习情境5 其他烘焙食品生产概述

- 1.糕点分类
- 2.糕点加工原辅料
- 3.糕点加工工艺
- 4.糕点质量标准

任务5.1 酥类糕点生产

- 1.知识前导
- 2.酥类糕点生产工艺要点
- 3.生产训练

任务5.2 酥皮类糕点生产

- 1.知识前导
- 2.酥皮类糕点生产工艺要点
- 3.生产训练113

任务5.3 清酥类糕点生产

- 1.知识前导
- 2.清酥类糕点生产工艺要点
- 3.生产训练

任务5.4 混酥类糕点生产

- 1.知识前导
- 2.混酥类糕点生产工艺要点
- 3.生产训练

自测题

附录

- 附录1 常用烘焙术语
- 附录2 饼店行业生产技术管理规范（试行）
- 附录3 中式面点师国家职业标准
- 附录4 西式面点师国家职业标准

参考文献

<<烘焙食品生产>>

章节摘录

版权页：插图：(6) 面包的烘烤烘烤是面包加工的最后一个工序，也是保证面包质量的关键工序，俗语说：“三分做，七分烤”，说明了烘烤的重要性。

面包坯在烘烤过程中，受炉内高温作用，生的面团从不能食用变成了松软、多孔、易于消化，表面呈现金黄色，有可口香甜气味的面包。

热传导方式面团醒发入炉后，在烘烤过程中，由热源将热量传递给面包的方式有传导、对流和辐射。这三种传热方式在烘烤中是同时进行的，只是在不同的烤炉中主次不一样。

a. 传导传导是通过物体把热传递给受热物质的传热方式。

传导是面包加热的主要方式。

传导加热的特点是火候小、对食品内部风味物质的破坏少，烘烤出的食品香气足，风味正。

至今，法国巴黎、哈尔滨市某股份有限公司食品厂等仍用木炭加热的砖烤炉烘烤面包。

b. 对流对流是依靠气体或液体的流动，即流体分子相对位移和混合来传递热量的传热方式。

在烤炉中，热蒸汽混合物与面包表面的空气发生对流，使面包吸收部分热量，没有吹风装置的烤炉，仅靠自然对流所起的作用是很小的。

目前，有不少烤炉内装有吹风装置，强制对流，对烘烤起着重要作用。

c. 辐射辐射是用电磁波来传递热量的过程。

热量不通过任何介质，像光一样直接从物体射出。

即热源把热最直接辐射给模具或面包。

例如，目前在全国广泛使用的远红外烤炉以及微波炉，即是现代化烤炉辐射加热的重要手段。

烘烤过程中的变化a. 面包在烘烤过程中的温度变化在烘烤过程中，面包内外温度的变化，主要是由于面包内部温度不超过100℃，而表皮温度超过100℃。

在烘烤中，面包内的水分不断蒸发，面包皮不断形成与加厚以至面包成熟。

烘烤过程中面包温度变化情况如下。

面包皮各层的温度都达到并超过100℃，最外层可达180℃以上，与炉温几乎一致。

面包皮与面包心分界层的温度，在烘烤将近结束时达到100℃，并且一直保持到烘烤结束。

<<焙烤食品生产>>

编辑推荐

《焙烤食品生产》为国家示范性高职院校优质核心课程系列教材之一。

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>