

<<全麦食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<全麦食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122135407

10位ISBN编号：7122135403

出版时间：2012-5

出版时间：化学工业出版社

作者：于新，马永全，刘淑宇 等编著

页数：298

字数：234000

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>

## <<全麦食品加工技术>>

### 前言

近年来,随着人们生活质量的提高,营养、美味、健康的天然食品越来越受到众多消费者的青睐。全麦面粉及其食品由于具有其他精细加工面粉所缺乏的营养成分,现已被广为推崇。

全麦粉是膳食纤维、B族维生素(叶酸、烟酸、维生素B1)、维生素E、必需微量元素如钾、硒和铁等的天然优质来源,不仅可降低胆固醇,预防动脉硬化、脂肪肝、脑梗死、心肌梗死等病的发生,亦有减肥和保持身材之功效。

此外,富含膳食纤维的全麦食品还可排泄体内的钠元素,从而有效预防高血压的发生。因为小麦麸中的水溶性膳食纤维的黏度较高,与其他一起摄入的食物混合可呈胶体状,如与糖类分子结合,可减缓机体对碳水化合物的吸收速度,从而维持较久的饱腹感,保持血糖浓度的稳定,防止胰岛素机能的紊乱,减少糖尿病的发生概率。

全麦粉中丰富的小麦胚亦可大幅降低体内胆固醇和甘油三酯的含量,防止低密度脂蛋白被氧化破坏,避免动脉内沉积斑块而引起心脏病和脑卒中的发作。

随着社会经济水平的提高、人们消费需求的改变,极大地推动了全麦食品市场的发展。过去,欧美许多国家的居民单纯追求精致食品,使得糖尿病、肥胖症、心血管病、结肠癌等“富贵病”患病率大大上升,在总结经验与教训之后,他们对于均衡营养食品的呼声越来越强烈,已经兴起吃全麦食品的热潮。

这也给全麦食品加工产业提供了广阔的市场和巨大的发展机遇。

本书通过八章的篇幅,介绍了全麦粉、全麦食品的加工技术及食品机械设备的相关知识,重点阐述了全麦饼干、全麦面包、全麦蛋糕、全麦馒头和包子、全麦营养粥等全麦食品加工的原料与配方、加工工艺、操作要点以及注意事项和产品特色。

全文以科学性、实用性为指导思想,通俗易懂,紧密联系生产实践,对食品加工企业生产和开发全麦食品具有较好的实用参考价值。

本书以仲恺农业工程学院于新、马永全、刘淑宇为主,赵美美、吴少辉、叶伟娟、杨鹏斌、刘丽、刘文朵、赵春苏、王少杰、杨静、黄晓敏共同参加进行编著。

在编撰过程中参考了诸多相关文献,在此谨向文献作者深表感谢。

虽然我们为本书的编写付出很多努力,但是由于自身水平、条件有限,可能还存在诸多疏漏之处,恳请广大专家和读者批评指正。

编著者 2012年3月

## <<全麦食品加工技术>>

### 内容概要

本书共八章，系统阐述了全麦粉、全麦饼干、全麦面包、全麦蛋糕、全麦包子和馒头、全麦粥类以及其他全麦食品加工技术。

各章重点介绍原辅料的预处理、工艺流程、加工机械、操作要点、注意事项以及产品特色。

本书内容全面，条理清晰，阅读方便，易于理解，理论联系实际，具有较好的实用性。

可供食品加工企业、食品加工作坊、餐饮业等从业人员及城乡居民家庭使用，也可供农产品加工、检验和管理人员参考。

# <<全麦食品加工技术>>

## 书籍目录

### 第一章 概述

#### 第一节 全麦食品的分类

#### 第二节 全麦食品的特色

#### 第三节 全麦食品的生产现状与发展趋势

##### 一、世界全麦食品研究发展态势

##### 二、国内外全麦食品消费现状

##### 三、全麦食品的发展前景和趋势

##### 四、我国发展全麦食品的重要意义

##### 五、我国全麦食品加工需要解决的问题

### 第二章 全麦粉加工技术

#### 第一节 研磨

##### 一、研磨的基本方法

##### 二、磨粉机的类型与结构

#### 第二节 筛理

##### 一、筛网的型号及规格

##### 二、筛理设备

#### 第三节 清粉

##### 一、清粉设备

##### 二、影响清粉机效率的因素

#### 第四节 打(刷)麸和松粉

##### 一、打(刷)麸

##### 二、松粉

#### 第五节 全麦制粉系统

##### 一、皮磨系统

##### 二、渣磨系统

##### 三、清粉系统

##### 四、心磨及尾磨系统

#### 第六节 全麦粉后处理

##### 一、全麦粉后处理设备

##### 二、全麦粉后处理方法

##### 三、全麦粉后处理工艺

### 第三章 全麦饼干加工

#### 第一节 全麦饼干的分类

##### 一、按原料配比分类

##### 二、按成型方法与油糖用量的范围分类

#### 第二节 全麦饼干原辅料

##### 一、全麦面粉

##### 二、糖

##### 三、油脂

##### 四、乳制品

##### 五、蛋制品

##### 六、疏松剂

##### 七、面团改良剂

##### 八、淀粉

##### 九、香料

## <<全麦食品加工技术>>

十、色素

十一、果料

十二、食盐

十三、强化剂

### 第三节 全麦饼干生产的基本工艺过程

一、面团的调制

二、面团的辊轧

三、饼干的成型

四、饼干的烘烤

五、饼干的冷却

六、饼干的包装

### 第四节 各种饼干的制作工艺与配方

一、全麦脆饼

二、高级全麦饼

三、巧克力甜梨塔

四、全麦黑芝麻饼干

五、迷迭香全麦酥饼

六、全麦枫糖高纤饼干

七、全麦干果方块酥

八、全麦酥皮饼干

## 第四章 全麦面包加工

### 第一节 全麦面包原辅材料

一、面粉

二、盐

三、水

四、酵母

五、糖类

六、油脂

七、面粉改良剂

八、鸡蛋

九、乳制品

### 第二节 全麦面包制作方法

一、一次发酵法(直捏法)

二、二次发酵法(中种法)

三、液体发酵及其他方法

### 第三节 全麦面包生产工艺各论

一、原辅料预处理

二、和面

三、发酵

四、加工成型

五、最后饧发

六、烘烤

七、面包的冷却

### 第四节 全麦面包配方与制作

一、混合全麦面包

二、100%全麦面包

三、全麦葡萄糖面包

## <<全麦食品加工技术>>

- 四、全麦黑豆面包
  - 五、坚果全麦面包
  - 六、全麦柠檬香棍包
  - 七、全麦香蕉面包
  - 八、全麦吐司
  - 九、全麦法国面包
  - 十、全麦粉葱头面包
  - 十一、奶油全麦面包
  - 十二、红薯全麦面包
  - 十三、汤种全麦吐司面包
  - 十四、黑糖全麦核桃面包
  - 十五、全麦酸奶面包
  - 十六、全麦口袋面包
  - 十七、全麦胡萝卜面包
  - 十八、全麦奶酪包
  - 十九、香草全麦面包
  - 二十、全麦肉松面包
  - 二十一、蜜枣全麦面包
  - 二十二、全麦玉米面包
  - 二十三、全麦培根面包
  - 二十四、全麦乡村风味面包
  - 二十五、猪油全麦面包
  - 二十六、蜂蜜全麦面包
  - 二十七、全麦司康
  - 二十八、带盖全麦吐司
  - 二十九、全麦粉松饼
  - 三十、全麦天然酵母主食面包
  - 三十一、葡萄酵母全麦面包
  - 三十二、全麦葡萄干比司吉
- 第五章 全麦蛋糕加工
- 第一节 蛋糕的分类及质量标准
    - 一、蛋糕的分类
    - 二、蛋糕的质量标准
  - 第二节 蛋糕的生产工艺
    - 一、戚风蛋糕的生产工艺
    - 二、海绵蛋糕的生产工艺
    - 三、重油蛋糕的生产工艺
  - 第三节 全麦蛋糕的制作及配方
    - 一、全麦葡萄干马芬
    - 二、全麦芋丝蛋糕
    - 三、全麦酒香干果蛋糕
    - 四、摩卡全麦蛋糕
    - 五、全麦松饼
    - 六、全麦蛋糕卷
- 第六章 全麦包子与馒头加工
- 第一节 包子与馒头的生产工艺
    - 一、准备工序

## <<全麦食品加工技术>>

- 二、材料与工具
- 三、面团制作
- 四、蒸的基本功
- 五、煎的基本功
- 第二节 全麦馒头配方与制作
  - 一、全麦馒头
  - 二、全麦胚芽馒头
  - 三、全麦肉丁馒头
  - 四、全麦烤馍片
  - 五、全麦玉米花卷
  - 六、全麦香葱花卷
  - 七、全麦香草花卷
- 第三节 全麦包子配方与制作
  - 一、全麦肉馅包子
  - 二、全麦素馅包子
- 第七章 全麦粥类食品加工
  - 一、双歧大麦速食粥
  - 二、大麦红枣粥
  - 三、莲子大麦粥
  - 四、花生麦仁粥
  - 五、大米麦仁粥
  - 六、麦仁鸡肉粥
  - 七、土豆麦仁粥
  - 八、麦仁八宝粥
  - 九、豌豆大麦粥
  - 十、豇豆大麦粥
  - 十一、红豆大麦粥
  - 十二、大麦牛肉粥
  - 十三、大麦糍粑粥
  - 十四、糯米大麦粥
  - 十五、麦片牛奶粥
  - 十六、四色粥
  - 十七、南瓜燕麦粥
  - 十八、牛奶燕麦粥
  - 十九、百合燕麦粥
  - 二十、绿豆燕麦粥
  - 二十一、红枣燕麦粥
  - 二十二、赤豆燕麦粥
  - 二十三、水果燕麦粥
  - 二十四、鲜蘑燕麦粥
  - 二十五、肉末燕麦粥
  - 二十六、白果猪肚燕麦粥
  - 二十七、五香燕麦粥
  - 二十八、羊肉燕麦粥
  - 二十九、糯米燕麦粥
  - 三十、番茄蛋花燕麦粥
  - 三十一、八果燕麦粥

## <<全麦食品加工技术>>

- 三十二、海米菠菜燕麦粥
- 三十三、什锦菜燕麦粥
- 三十四、荞麦黄豆粥
- 三十五、龙眼荞麦粥
- 三十六、羊肉荞麦粥
- 三十七、老年营养荞麦面糊

### 第八章 其他全麦食品加工

#### 第一节 全麦松糕

#### 第二节 全麦煎饼

##### 一、橘汁全麦粉饼

##### 二、中式全麦蛋饼

##### 三、高级全麦煎饼

##### 四、香味全麦甜饼

#### 第三节 全麦烤饼

##### 一、全麦烧饼

##### 二、全麦酥饼

##### 三、全麦烤馍

#### 第四节 全麦面

##### 一、青酱意大利全麦面

##### 二、全麦面疙瘩

#### 第五节 全麦红枣蒸饭

#### 第六节 全麦膨化食品

### 参考文献



<<全麦食品加工技术>>

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>