

<<馒头生产技术>>

图书基本信息

书名：<<馒头生产技术>>

13位ISBN编号：9787122138538

10位ISBN编号：7122138534

出版时间：2012-7

出版时间：化学工业出版社

作者：刘长虹 编

页数：192

字数：167000

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>

## <<馒头生产技术>>

### 内容概要

本书主要包括馒头的生产原料、基本生产工艺与设备、不同发酵方法、质量鉴定与分析以及花色品种生产技术等。

重点论述馒头生产的基本理论和关键操作技术，并且介绍了传统的方法和最先进的技术设备，较详细地探讨了生产过程中易出现的问题及其解决方法。

本书作为一本专门涉及馒头的书籍，可为馒头工业化提供技术支持，并且可供面食加工、面粉加工、面粉改良剂生产等企业的技术人员和研发人员阅读，也是相关研究人员和大专院校学生参考书。

## &lt;&lt;馒头生产技术&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章绪论1

## 第一节馒头的基本概念与特点1

## 一、馒头的基本概念1

## 二、馒头的特点1

## 三、馒头与面包的区别2

## 第二节馒头的起源和发展4

## 一、馒头的起源4

## 二、馒头加工技术的发展6

## 第三节馒头的种类8

## 一、实心馒头8

## 二、花卷10

## 三、包子11

## 四、蒸糕12

## 五、锅贴馒头13

## 第四节馒头的生产现状与发展趋势13

## 第二章馒头的主要原料17

## 第一节小麦粉17

## 一、小麦粉中的各种化学成分17

## 二、小麦面粉类别与等级标准20

## 三、馒头专用粉指标21

## 第二节酵母22

## 一、酵母的形态和增殖22

## 二、酵母在面食中的工艺性能23

## 三、酵母的种类与特点24

## 四、酵母的选购与使用25

## 第三节水28

## 一、水质的概念28

## 二、水质与面团质量的关系30

## 三、水在蒸馒头中的作用31

## 第三章馒头的基本生产工艺与设备32

## 第一节馒头的生产原理与工艺过程32

## 一、馒头生产的基本原理32

## 二、馒头加工工艺过程32

## 第二节配料与和面33

## 一、和面的基本原理与工艺要求33

## 二、和面设备42

## 三、原料准备和投料原则44

## 四、和面操作与故障分析47

## 五、和面机的维护和保养49

## 第三节面团发酵50

## 一、面团发酵原理50

## 二、面团发酵过程中的酸度变化53

## 三、面团发酵过程中的风味物质的形成55

## 四、面团发酵过程中的流变学及胶体结构的变化56

## 五、影响面团发酵的因素56

## &lt;&lt;馒头生产技术&gt;&gt;

- 六、发酵过程的控制与调节59
- 七、发酵的工艺条件和成熟标准60
- 第四节成型与整形61
  - 一、馒头机成型61
  - 二、揉面与手工成型64
  - 三、整形71
  - 四、排放72
- 第五节面坯醒发73
  - 一、醒发目的73
  - 二、醒发设备和条件控制74
  - 三、醒发适宜程度及判断78
  - 四、决定醒发程度的因素78
- 第六节馒头蒸制79
  - 一、蒸制理论79
  - 二、蒸制设备类型84
  - 三、蒸制条件的控制85
- 第七节冷却与包装87
  - 一、冷却87
  - 二、包装89
- 第八节速冻馒头生产91
  - 一、速冻包子92
  - 二、速冻馒头生坯94
  - 三、速冻馒头成品96
- 第九节不同馒头生产线介绍98
  - 一、单机组合式馒头生产线98
  - 二、智能仿生馒头生产线101
  - 三、醒蒸连续生产线104
- 第四章馒头的发酵方法107
  - 第一节传统发酵剂107
    - 一、传统发酵剂与酵母的比较107
    - 二、酵子的加工与应用109
    - 三、老面头介绍112
    - 四、发酵剂的发酵力测定方法114
  - 第二节一次发酵法117
    - 一、一次发酵法的特点117
    - 二、一次发酵法的生产技术119
  - 第三节二次发酵法120
    - 一、二次发酵法的特点120
    - 二、二次发酵法的基本技术122
  - 第四节过夜老面面团发酵法123
    - 一、老面发酵法的特点123
    - 二、老面发酵法生产技术要点126
  - 第五节面糊发酵法130
    - 一、面糊发酵法的特点130
    - 二、生产工艺过程132
    - 三、生产技术要点133
  - 第六节酒曲发酵法133

## &lt;&lt;馒头生产技术&gt;&gt;

- 一、适合于馒头生产的酒曲134
- 二、酒曲发酵法特点135
- 三、生产工艺与配方135
- 第五章馒头常见质量问题及其解决办法137
- 第一节改善风味137
  - 一、影响风味的因素138
  - 二、解决办法139
- 第二节内部结构及口感141
  - 一、馒头内部孔洞不够细腻141
  - 二、馒头发黏无弹性141
  - 三、馒头过硬不虚142
  - 四、馒头底过硬142
  - 五、馒头过虚,筋力弹性差142
  - 六、馒头层次差或无层次142
- 第三节白度的提高143
  - 一、影响馒头白度的因素143
  - 二、提高馒头白度的措施145
- 第四节色斑的出现及防治146
  - 一、色斑出现的原因146
  - 二、防治方法147
- 第五节外表光滑度148
  - 一、裂口148
  - 二、裂纹149
  - 三、表面凹凸149
  - 四、起泡149
  - 五、表面粗糙暗斑150
- 第六节萎缩出现的原因及防治150
  - 一、馒头萎缩的定义及分类150
  - 二、馒头萎缩产生的原因153
  - 三、解决方法155
- 第七节馒头的腐败与预防156
  - 一、馒头易腐败变质的原因156
  - 二、馒头腐败的特征157
  - 三、馒头腐败的预防158
- 第六章馒头的质量鉴定与分析161
- 第一节馒头质量标准161
  - 一、感官质量要求161
  - 二、理化指标161
  - 三、卫生指标162
  - 四、生产加工过程的技术要求162
  - 五、馒头产品质量判定规则163
- 第二节馒头成分特点及分析163
  - 一、馒头成分特点163
  - 二、馒头的营养成分分析166
- 第三节馒头的品质评定方法167
  - 一、馒头理化指标的测定167
  - 二、馒头卫生指标的测定170

<<馒头生产技术>>

- 三、馒头的感官评价171
- 第七章馒头花色品种加工方法174
- 第一节实心馒头类174
- 一、主食白面馒头174
- 二、杂粮馒头177
- 三、点心馒头179
- 第二节花卷类181
- 一、马鞍卷181
- 二、玉米夹心卷181
- 三、葱花金银卷182
- 四、薯面花卷182
- 五、巧克力花卷183
- 六、鸳鸯卷184
- 第三节包子185
- 一、甜馅包子185
- 二、咸馅包子187
- 参考文献191

## &lt;&lt;馒头生产技术&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：3. 酵子的应用 酵子在产气发酵方面与酵母作用基本相同，除添加量外其使用方法也大同小异，不过相对酵母的使用酵子显得更为灵活。

(1) 添加方法 酵子发酵的主要菌体是酵母菌，致使酵子的添加方法与酵母相似，同样受到温度的影响，此部分可参考酵母添加方法部分。

另外，酵子一般为块状或团状，酵子的这些形态决定酵子不能直接加入面团中，在使用前需要经过处理。

方法是将酵子掰成小块，在温水中浸泡至完全散开无肉眼可见颗粒。

有条件的话可以研碎或压碎，然后在清水中浸泡几分钟即可。

这样做的目的是一方面使块状酵子变为粉末状溶解在水中，有利于与面团混合均匀，另一方面，放入温水可对酵子中的菌体进行活化，使休眠的菌体苏醒过来，更快进入工作状态。

(2) 添加量 由于酵子是多菌体混合发酵，单位质量的酵子与酵母相比，所含酵母菌的数量相差较大，因此，酵子的添加量是酵母的4~6倍，甚至更高。

酵子中主要发酵菌体是酵母菌，决定了酵子的添加量依然会受到温度、渗透压等的限制，其影响与酵母相同。

酵子中除了含有酵母菌外，同时含有大量的霉菌、细菌，这些菌体在发酵的同时可分解淀粉，为酵母菌生长提供能源，因此利用酵子发酵面团可以不需要额外加入糖作为酵母补充能源。

(3) 酵子馒头生产 由于酵子发酵力偏低，短时间发酵不能达到馒头醒发要求，因此，利用酵子制作馒头时常采用面糊发酵法或老面发酵法。

馒头制作方法与酵母发酵法类似，区别在于酵子的添加量可根据实际需要调节，一般取面粉总量的1%~2%。

老面头，顾名思义，从发酵透的面团上揪下个“头”（一小团面），经过长时间放置即成为老面头。传统的制作方法为：在蒸制馒头时，将发酵剂（不包括化学发酵剂）加入面粉后和好并发酵一段时间后的面团（撕开面团，内部有浓密的孔洞），取其中约拳头大小一块面团置于面缸里放置，这拳头大小的面团即为老面头。

也可以将面头阴干后贮存。

由于我国历史悠久，地域辽阔，老面头的制作也会因地域不同而略有差异，但其本质是相同的。

<<馒头生产技术>>

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>