

<<花色挂面生产技术>>

图书基本信息

书名：<<花色挂面生产技术>>

13位ISBN编号：9787122141859

10位ISBN编号：7122141853

出版时间：2012-8

出版时间：化学工业出版社

作者：曾洁，张洪微 主编

页数：232

字数：201000

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>

<<花色挂面生产技术>>

内容概要

曾洁和张洪微主编的《花色挂面生产技术》系统地阐述了花色挂面生产中常用的原辅料、挂面加工设备，各种花色挂面生产工艺与配方，并介绍了挂面贮藏、检验等内容，穿插论述了加工过程中必不可少的相关理论知识。

本书可作为挂面食品生产企业工程技术人员和食品从业人员的参考用书，也可以作为相关高校以及职业技术学院食品科学与工程专业、食品质量与安全专业、烹饪专业的实习实验教学参考书。

<<花色挂面生产技术>>

书籍目录

第一章 概述

第一节 挂面历史与分类

- 一、挂面的历史
- 二、挂面的选择与分类

第二节 挂面行业现状

- 一、挂面企业现存的问题
- 二、产业发展问题
- 三、挂面行业展望

第二章 原辅料

第一节 小麦面粉

- 一、小麦的分类
- 二、面条粉品质要求和标准
- 三、面粉的主要成分及其对面制品的影响
- 四、面粉的熟化和贮存

第二节 制面用水

- 一、水在制面工艺中的作用
- 二、水质的要求
- 三、水软化方法
- 四、水质对面团品质的影响
- 五、和面水温对面团品质的影响

第三节 盐和碱

- 一、食盐
- 二、食碱

第四节 挂面改良剂

- 一、淀粉和变性淀粉
- 二、增筋剂
- 三、增白剂
- 四、乳化剂
- 五、磷酸盐
- 六、着色剂
- 七、增稠剂

第三章 挂面生产设备

第一节 挂面生产线概述

- 一、挂面生产线设计依据和工艺流程
- 二、设备选用技术要点
- 三、设备选用主要技术参数
- 四、烘房工艺设计要点

第二节 和面设备

- 一、卧式直线状搅拌杆和面机
- 二、卧式曲线状搅拌杆和面机
- 三、立式连续和面机
- 四、调速和面机
- 五、真空和面机
- 六、技术问题
- 七、故障排除和维护

<<花色挂面生产技术>>

八、疑难问题处理

第三节 熟化设备

- 一、卧式熟化机
- 二、带式熟化机
- 三、圆盘熟化机
- 四、吊杆式熟化机
- 五、立式熟化机
- 六、技术问题
- 七、设备维护
- 八、疑难问题处理

第四节 轧片设备

- 一、卧式辊压机
- 二、立式辊压机
- 三、波纹双向辊压机
- 四、复合轧延机
- 五、技术问题
- 六、故障排除和维护
- 七、疑难问题处理

第五节 切条设备

- 一、切条机
- 二、技术问题
- 三、故障排除和维护
- 四、疑难问题处理

第六节 烘干设备

- 一、定点式烘房
- 二、索道式烘房
- 三、隧道式烘房
- 四、技术问题
- 五、故障排除和维护
- 六、疑难问题处理

第七节 切断设备

- 一、圆盘式切面机
- 二、往复切刀式切面机
- 三、技术问题

第八节 挂面计量设备

- 一、挂面自动计量机
- 二、技术问题

第四章 杂粮挂面加工技术

第一节 玉米挂面

- 一、全玉米粉营养挂面
- 二、普通玉米挂面
- 三、玉米泥营养挂面
- 四、苹果玉米挂面
- 五、高纤维玉米挂面
- 六、绿豆玉米挂面

第二节 荞麦挂面

- 一、普通荞麦挂面

<<花色挂面生产技术>>

- 二、芦荟荞麦挂面
- 三、荞麦枸杞挂面
- 四、苦荞麦葛根挂面
- 五、膨化法荞麦粉挂面
- 六、水晶荞麦饴铬挂面

第三节 燕麦挂面

- 一、燕麦营养挂面
- 二、燕麦枸杞红花营养挂面
- 三、燕麦高纤挂面

第四节 薏米挂面

- 一、薏米大麦挂面
- 二、薏米乳酸发酵保健挂面
- 三、薏米珍珠养胃挂面

第五节 豆类挂面

- 一、保鲜豆粉挂面
- 二、绿豆挂面
- 三、黑豆保健挂面
- 四、黑豆挂面

第六节 黑米挂面

- 一、新型黑米速熟挂面
- 二、富锗黑米挂面
- 三、普通黑米挂面

第七节 魔芋挂面

- 一、魔芋营养挂面
- 二、低温干燥法魔芋挂面

第八节 甘薯挂面

- 一、红薯营养挂面
- 二、甘薯粉挂面
- 三、甘薯叶挂面

第九节 高粱挂面

- 一、高粱肠胃舒挂面
- 二、高粱乌米挂面

第十节 小米挂面

- 一、小米传统挂面
- 二、增筋小米挂面

第十一节 山药挂面

- 一、鲜山药挂面
- 二、番茄—山药挂面

第十二节 其他杂粮挂面

- 一、葛粉挂面
- 二、葛粉矿泉水挂面
- 三、青稞挂面

第五章 营养挂面加工技术

第一节 果蔬挂面

- 一、菠菜挂面
- 二、蕨菜挂面
- 三、苦菜挂面

<<花色挂面生产技术>>

- 四、苦养芽菜挂面
- 五、香椿营养挂面
- 六、小青菜挂面
- 七、芥菜挂面
- 八、籽粒苋营养挂面
- 九、藤茶挂面
- 十、芦笋挂面
- 十一、苦瓜挂面
- 十二、南瓜挂面
- 十三、富硒灵芝南瓜挂面
- 十四、南瓜、胡萝卜挂面
- 十五、胡萝卜、牡蛎挂面

第二节 添加剂及营养辅料挂面

- 一、螺旋藻营养挂面
- 二、螺旋藻仙人掌挂面
- 三、绞股蓝挂面
- 四、富硒灵芝挂面
- 五、富铬灵芝胡萝卜挂面
- 六、营养豆乳挂面
- 七、海带三合挂面
- 八、桑叶挂面
- 九、蜂蛹挂面
- 十、橡子挂面
- 十一、车前草挂面
- 十二、苜蓿挂面
- 十三、银杏叶挂面
- 十四、双孢菇挂面
- 十五、猴头菇挂面

第三节 异型挂面加工技术

- 一、通心面
- 二、半湿面
- 三、“延打”拉擀面

第六章 挂面贮藏、检验

第一节 挂面的贮藏

- 一、挂面短期贮藏
- 二、挂面中长期贮藏

第二节 挂面的检验

- 一、挂面的质量标准
- 二、挂面检验方法
- 三、检验规则

第三节 HACCP在挂面生产中的应用

- 一、挂面工艺流程及相关指标体系
- 二、HACCP体系的建立
- 三、HACCP的优越性
- 四、产品质量与食品安全

参考文献

<<花色挂面生产技术>>

<<花色挂面生产技术>>

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>