

<<面制食品加工一本通>>

图书基本信息

书名：<<面制食品加工一本通>>

13位ISBN编号：9787122165152

10位ISBN编号：7122165159

出版时间：2013-5

出版时间：化学工业出版社

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>

<<面制食品加工一本通>>

书籍目录

绪论1 一、面制品的定义及分类1 二、面制品的生产概况1 三、面制品的生产技术35 一、小麦粉5 二、水10 三、油脂11 四、糖与糖制品13 五、蛋与蛋制品13 六、乳与乳制品14 七、其他原辅料14 第二讲面包的加工技术18 一、面包的分类18 二、面包的加工工艺及配方设计21 三、面团的调制25 四、面团的发酵27 五、面团的整形与醒发29 六、面包的焙烤与冷却30 七、面包的质量标准32 八、各式面包的制作32 第三讲饼干的加工技术35 一、饼干的分类35 二、饼干的配方设计及加工工艺38 三、面团的调制43 四、面团的辊轧成型49 五、饼干的焙烤、冷却与包装53 六、饼干的质量标准55 第四讲糕点的加工技术56 一、糕点的分类56 二、糕点的配方设计及基本生产加工工艺57 三、各式糕点的加工工艺62 第五讲面条制品的加工技术68 一、挂面的加工技术69 二、方便面的加工技术79 三、通心面的加工技术93 四、特色面条的配方及加工技术98 第六讲速冻面制品的加工技术108 一、速冻面制品生产概况108 二、速冻面制品生产原理110 三、速冻面制品生产技术116 参考文献131

<<面制食品加工一本通>>

章节摘录

版权页：插图：1.投料顺序 酥性面团投料顺序是先将水、糖、油等辅料投入调粉机中搅拌混合，乳化均匀后再将面粉加入，而香精要在调制成浆液的后期再加入或在投入面粉时加入，以便控制香味过量挥发。

切忌在面团调制时随便加水，一旦加水过量，面筋大量形成，可塑性就会变差，还可能造成大量游离水使面团发黏而无法进行后续工序。

2.技术要点 酥性面团调制时，一定要控制好调制时间、面团温度、静置时间等操作技术要点。

(1) 调制时间 面团调制时间是酥性面团调制的关键技术，在实际生产中，应根据糖、油、水的量和面粉质量，以及调制面团时的面团温度和操作经验，具体确定面团的调制时间。

一般来说，油、糖少，用水多的面团，调制时间短；而油、糖多，用水少的面团，调制时间长。

(2) 面团温度 面团温度是影响面团调制的重要因素。

温度低，蛋白质吸水少，面筋强度低，面团黏度大，操作困难；温度高，则蛋白质吸水量大，面筋强度大，面团弹性大，不利于饼干的成型和保形，成品饼干酥松感差；另外，温度高、油量大的面团可能出现走油现象，对饼干质量和工艺都有不利影响。

在实际生产中，一般用加水的温度来调节最终面团的温度。

酥性饼干的面团温度一般控制在26~28℃。

(3) 静置时间 酥性面团调制好后，适当静置几分钟到十几分钟，使面筋蛋白水化作用继续进行，以降低面团黏性，适当增加其结合力和弹性。

若调粉时间较长，面团黏弹性适中，可不进行静置即进行成型工序。

面团是否需静置和静置多少时间，视面团调剂程度而定。

<<面制食品加工一本通>>

编辑推荐

《面制食品加工一本通》面向农村基层读者、农村科技工作者及面制品加工企业的生产技术人员，可作为他们在生产加工实际工作的参考指导用书。

<<面制食品加工一本通>>

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>