

<<方便与休闲食品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<方便与休闲食品生产技术>>

13位ISBN编号：9787501928125

10位ISBN编号：7501928126

出版时间：2007-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：揭广川 编

页数：198

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>

<<方便与休闲食品生产技术>>

内容概要

《中等职业教育教材：方便与休闲食品生产技术》主要内容包括：淀粉的性质、方便面生产工艺、方便大米制品生产工艺、谷物早餐食品生产工艺、膨化与挤压食品生产工艺、果蔬脆片生产工艺。

<<方便与休闲食品生产技术>>

书籍目录

绪论第一章 淀粉的性质第一节 淀粉的性质第二节 淀粉的功能性第二章 方便面生产工艺第一节 概述一、方便面的分类与特点二、方便面发展趋势第二节 生产方便面的各种原辅材料一、小麦粉二、油脂三、水四、鸡蛋五、淀粉六、添加剂第三节 方便面生产工艺一、方便面生产原理和工艺流程二、和面三、熟化四、复合压延五、切条折花六、蒸面七、定量切块八、干燥九、冷却十、包装工艺第四节 方便面调味汤料生产技术一、方便面汤料的分类二、汤料中的原辅材料三、汤料的生产工艺四、汤料配方制作举例五、汤料的包装第五节 方便面生产质量管理一、方便面的质量标准二、汤料的质量标准三、油炸方便面的质量要求四、提高油炸方便面质量的措施第三章 方便大米制品生产工艺第一节 大米的分类和特性一、大米的分类和质量标准二、大米的化学组成三、大米的特性第二节 方便米饭生产工艺一、速食方便米饭生产工艺二、工艺要点三、方便米饭的制作方法第三节 方便米粉生产工艺一、概述二、切粉和榨粉的生产操作三、方便米粉生产工艺第四章 谷物早餐食品生产工艺第一节 大米早餐食品一、膨化法大米早餐食品的生产二、干燥法大米早餐食品的生产第二节 麦类早餐食品一、略煮麦类早餐食品的生产二、即食(免烹)麦类早餐食品的生产第三节 玉米早餐食品一、玉米性质概述二、烘烤玉米片生产工艺三、挤压膨化玉米片生产工艺第五章 果蔬脆片生产工艺第一节 果蔬干燥原理一、概述二、果蔬干燥原理第二节 果蔬脆片生产工艺一、低温真空油炸法二、微波膨化法三、加压减压气流膨化法第三节 果蔬脆片生产工艺举例一、苹果脆片的生产二、芒果脆片的生产三、大蒜脆片的生产四、哈密瓜脆片的生产五、香蕉脆片的生产六、美国式马铃薯脆片的生产第四节 常见质量问题及分析第六章 膨化与挤压食品生产工艺第一节 膨化与挤压技术的特点及产品一、膨化与挤压技术的特点二、膨化食品的特点三、膨化食品的种类第二节 食品膨化理论一、膨化的形成机理二、膨化动力的产生机制三、淀粉、蛋白质在膨化中的变化第三节 膨化食品生产工艺一、螺杆挤压机工作原理二、膨化小食品生产工艺三、非膨化挤压食品生产及产品膨化主要参考文献

<<方便与休闲食品生产技术>>

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>