第一图书网, tushu007.com

<<方便食品/现代食品丛书>>

图书基本信息

书名：<<方便食品/现代食品丛书>>

13位ISBN编号：9787501928545

10位ISBN编号：7501928541

出版时间：2000-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：高福成 主编

页数：285

字数：247000

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

第一图书网, tushu007.com

<<方便食品/现代食品丛书>>

内容概要

目前方便食品在国外已经成为现代食品生产中最有创造力、最丰富多彩的领域之一，其发展有一日千里之势。
近年业，随着我国人民生活水平的不断提高、生活节奏的加快、消费结构的变化，人们对方便、快捷、营养、卫生的食品的需求日益增加，方便食品的国内也受到了学术界及食品生产企业的重视。
本书主要详细讨论了方便主食、冷冻方便食品、早餐谷物、以膨化制品和薯条为主的方便小吃以及软罐头食品的工艺原理、制造方法、主要设备、影响因素及发展前景等，上述11大类中的快餐食品和微波食品已列入本丛书系列，其他制品已有专著出版，本书中不再重复。
为了更好地阐述各类方便食品的制造，本书亦详细讨论了对制品有严重影响的一些基本配料。
本书可供食品研究、开发、制造、销售及质量控制人员和大专院校与食品有关的专业的师生参考。

第一图书网, tushu007.com

<<方便食品/现代食品丛书>>

书籍目录

第一章　方便食品的原辅材料　第一节　植物性原料　　一、谷物　　（一）小麦　　（二）米　　（三）玉米　　二、薯类　　三、蔬菜类　　四、水果类　第二节　动物性原料　　一、蛋　　二、乳制品　　三、肉类　　四、鱼、贝类　第三节　主要辅料　　一、油脂　　二、甜味料　　三、盐　　四、乳化剂　　五、抗氧化剂　　六、香辛料　　七、其他辅料第二章　方便主食　第一节　方便面　　一、分类　　二、基本配方　　三、各种方便面生产工艺流程　　（一）附带汤料油炸面生产工艺流程　　（二）调味杯装面生产工艺流程　　（三）热风干燥型方便面生产工艺流程　　（四）调味软面条生产工艺流程　　四、工艺原理　　（一）面团调剂　　（二）静置熟化　　（三）复合压延　　（四）波纹成型　　（五）蒸煮　　（六）切断折叠　　（七）热风或油炸干燥　　（八）冷却与包装　　五、调味汤料　　（一）固体汤料的生产　　（二）液体汤料的生产　　（三）调味油包和调味酱包的生产　　（四）汤料配科　　六、国外方便面生产新技术　　（一）非油炸方便面　　（二）无碱方便面　　（三）加味方便面　　……第三章　软罐头食品第四章　冷冻方便食品第五章　方便休闲小吃食品第六章　其他方便食品参考文献

第一图书网, tushu007.com

<<方便食品/现代食品丛书>>

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