

<<烘焙工业实用手册>>

图书基本信息

书名：<<烘焙工业实用手册>>

13位ISBN编号：9787501938308

10位ISBN编号：750193830X

出版时间：2003-5-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘江汉

页数：829

字数：1284000

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>

<<焙烤工业实用手册>>

内容概要

焙烤食品是当今社会的时尚食品，品种花色多，营养丰富，风味诱人，食用方便。有的可做主食，有的主副兼用，有的已成为美化生活的艺术品，有的是馈赠亲友的高尚礼品，极大地充实了人们的生活内容，成为整个人群每日必需的食品，具有很大的发展潜力和光明的发展前景。

本手册主要阐述焙烤食品有关的理论知识，有较强的科学性、系统性，并着重介绍实用技术，有大量的数据和图表资料供参考，同时还介绍当今国内外新工艺、新设备。具有全、精、新的特点，是我国焙烤食品工业第一部工具书。

<<烘焙工业实用手册>>

书籍目录

概论 一、烘焙食品工业的产生与发展 二、烘焙食品的特点、地位与作用 三、烘焙食品工业的发展动态和趋势 四、烘焙食品工艺概述

第一篇 原辅材料 第一章 主要原材料 第一节 面粉 一、小麦 二、小麦粉 三、面粉的化学组成及加工特性 四、面粉的贮藏 第二节 淀粉及其他粉类原料 一、淀粉 二、米粉 三、玉米粉 第三节 豆类及豆粉 一、豆类 二、豆粉 三、豆粉的应用 第四节 糖和糖浆 一、食糖 二、糖浆 三、糖的一般特性 四、糖在烘焙食品中的作用 第五节 油脂 一、油脂的组成及性能 二、烘焙食品常用的油脂 三、油脂的加工特性及其对烘焙食品的影响 四、不同烘焙食品对油脂的选择

第二章 主要辅料 第一节 乳及乳制品 一、牛乳的化学成分 二、常用的乳制品？ 三、乳品在烘焙食品中的作用 第二节 蛋及蛋制品 一、蛋的结构和成分 二、常用的蛋及蛋制品 三、蛋在烘焙食品中的作用 四、蛋在烘焙食品中的使用 第三节 食盐 一、食盐的质量标准与使用 二、食盐在烘焙食品中的作用 第四节 水山 一、食品生产用水卫生要求 二、水质对烘焙食品的影响 三、烘焙食品用水的选择与处理 第五节 膨松剂 一、烘焙食品的膨松剂 二、化学膨松剂 三、复合膨松剂 第六节 酵母 一、酵母的作用 二、酵母的形态及结构 三、酵母的繁殖及所需营养素 四、面包酵母的种类及质量标准 五、影响酵母活性的因素 六、酵母的选择和使用 第七节 其他配料 一、果料 二、肉与肉制品 三、蜂蜜 四、巧克力与可可粉 五、调味品

第三章 烘焙食品常用的添加剂 第一节 乳化剂 一、乳化剂概述 二、乳化剂在烘焙食品中的应用 三、烘焙食品生产中常用的乳化剂 第二节 面团改良剂 一、面团改良剂的分类 二、面团改良剂的作用 三、面团改良剂的选择与使用 第三节 增稠剂.....

第二篇 烘焙食品生产工艺 第三篇 烘焙机械与设备 第四篇 产品质量标准及检验 第五篇 烘焙食品工厂设计 附录 参考文献

<<烘焙工业实用手册>>

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>