

<<面包加工工艺>>

图书基本信息

书名：<<面包加工工艺>>

13位ISBN编号：9787501942527

10位ISBN编号：7501942528

出版时间：2004-4

出版时间：轻工业出版社

作者：(英国)科万等著、金茂国译译者：金茂国/国别：

页数：242

字数：363000

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>

## <<面包加工工艺>>

### 内容概要

面包制作的独特性的另一方面是需要透彻了解原料与加工方法间的联系，以便生产出可口的产品。这主要是归因于小麦蛋白的特殊性质，而这正是本书大部分章节所要探讨的。

小麦是大自然的产物，虽然育种和耕作方法可改善小麦质量，但磨粉师和焙烤师们的仍需对自然环境的影响作出认真考虑。

焙烤的主要原料小麦粉的质量是变化的，因此需要专门的知识以确保把最好品质的面包供给顾客。

由于小麦质量中一些最重要的变化与它生长的环境有关，知识成为焙烤师最重要的工具，没有知识他们就无法调节配方或加工方法，以保证始终如一的产品质量。

这是一本关于面包制作的书，本书的目的是提供一件有用的工具，帮助焙烤师、科学家和技术妥善处理面包制作和技术的实用工具。

## &lt;&lt;面包加工工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

1 面包——产品 1.1 引言 1.2 面包的品质特征 1.3 面包的特征 1.4 面包的风味 1.5 面包的类型 1.6 评价面包品质 1.7 面包的营养价值及其消费 1.8 结论 参考文献2 面包制作工艺过程 2.1 面包制作工艺过程的功能 2.2 气孔的产生和控制 2.3 面包制作主要工艺类型 2.4 面团直接整体发酵 2.5 中种面团 2.6 快速工艺 2.7 机械面团扩展工艺 2.8 面包制作工艺、面包品种及面包质量 参考文献3 功能性配料 3.1 面团调节剂及其组成 3.2 配料 3.3 添加剂 3.4 加工助剂 3.5 辅料总结 3.6 焙烤酵母 参考文献4 和面及面团加工 4.1 和面的功能 4.2 和面机的类型 4.3 面团输送系统 4.4 面团制作车间 4.5 揉圆和预整形 4.6 揉圆机的类型及开头 4.7 中间醒发或第一次醒发 4.8 整形 4.9 小圆包及面包卷的设备 参考文献5 醒发、烘烤及冷却 5.1 引言 5.2 湿度测定法 5.3 醒发过程 5.4 现代醒发室设计 5.5 醒年的发展 5.6 从醒发室到烤炉 5.7 烘烤过程 5.8 从烤炉到冷却室 5.9 冷却过程 5.10 部分烘烤工艺 5.11 工艺的经济效益 参考文献6 面团延迟及冷冻 6.1 引言 6.2 延迟发酵面团 6.3 延迟比萨饼面团 .....7 知识基础系统的应用8 世界各国的焙烤9 特殊的发酵产品10 面包腐败及老化11 面团形成原理12 制粉13 面包制作中的其它谷物

<<面包加工工艺>>

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>