

<<蛋糕加工工艺>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕加工工艺>>

13位ISBN编号：9787501942718

10位ISBN编号：7501942714

出版时间：2004-5

出版时间：轻工业出版社

作者：(英国)本尼恩等著、金茂国等译

页数：306

字数：460000

译者：金茂国

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>

<<蛋糕加工工艺>>

内容概要

1973年《蛋糕制作工艺》(第五版)在世界许多国家广为发行。

本书第六版作了综合性的修改,并引入新的章节,包括:稀奶油、黄油和乳脂肪产品、乳糖、酵母充气、乳化和乳化剂、水分活度以及低糖和低脂产品。

蛋和蛋制品、焙烤脂肪、糖、化学充气、用于糕饼的坚果、巧克力、油酥面团、营养价值以及包装等章节也已重新编写。

对不断开发新产品所增长的需求并不一定意味着需要不断引入新技术。

很多好的为大众所喜爱的传统产品仍会继续生产很多年,并为新产品开发形成合适的“基准点”。

第六版中引入了相对密度(RD),以取代比体积来测定蛋糕糊中的充气量(RD的使用与国际标准一致)

。比体积仍保留用来测量焙烤产品的体积,因为工业界所习惯的比体积是,它随蛋糕质量的改进而增加,但有一上限的限制。

配方作了调整,并对配方中的量使用标准形式:面粉的%(以面粉或其它一些主要原料为100,其它原料以此表达);美国的应用中使用英制,lb oz(磅和盎司);公制,kg。

本书旨在供焙烤生产及联合工业、产品开发及焙烤产品原料测试的人员阅读,也可作为焙烤学科、食品工艺和食品生产的学生和老师的重要资料来源。

从第五版以来,法规已有相当大的变化。

几乎每天都有变化,任何人如有兴趣获得欧盟及英国法规的最新信息,应与伦敦的农业、渔业及食品部联系。

在美国可向食品与药物管理局联邦条例咨询。

其它国家则应与对应的政府部门联系。

焙烤及联合商业的很多同行及朋友给了本书很大的帮助,在此特别要感谢做出杰出贡献的人员名单中的所有人员及公司。

<<蛋糕加工工艺>>

书籍目录

1 小麦和制粉2 小麦粉规范3 蛋和蛋制品4 焙烤油脂5 稀奶油、黄油和乳脂肪产品6 乳糖7 糖8 化学疏松9 酵母疏松10 乳化和乳化剂11 香料及调味料12 用于糕饼的坚果13 用于糕饼的水果14 果酱和果冻15 胶和胶凝剂16 巧克力17 糖霜、馅料及糖浆18 发酵制品19 化学疏松制品20 油酥面团21 蛋糕制作工艺过程22 海绵制品23 杏仁制品24 糕点和花色点心25 糕点制品的烘烤26 焙烤机械及工厂27 面制糕点的营养价值28 糕点焙烤试验29 面制糕点产品开发中的水分活度30 糕点产品的包装31 低糖和低脂焙烤制品

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>