

<<烘焙食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501953929

10位ISBN编号：7501953929

出版时间：2006-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：朱珠

页数：226

字数：285000

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>

<<烘焙食品加工技术>>

内容概要

本教材的主要特点： 1. 烘焙食品加工技术是一门综合性较强的应用学科，是研究烘焙食品在生产中原辅料、半成品和产品的加工过程和方法以及质量检验与控制的学科。

2. 本教材在学习烘焙食品原辅料、加工厂卫生管理等相关知识的基础上，重点掌握面包加工技术、饼干加工技术、蛋糕加工技术及其他烘焙食品加工技术。

3. 本教材充分体现高职高专教育特色，突出实用性，采取典型案例教学方式，做到由浅入深，循序渐进；每章前面都有“学习目标”，之后都有“思考题”，目的是帮助学生理解每章教学的内容，培养学生综合运用理论知识的能力。

<<烘焙食品加工技术>>

书籍目录

绪论第一章 焙烤食品用料 第一节 小麦粉 第二节 糖 第三节 油脂 第四节 乳、蛋及其制品 第五节 疏松剂 第六节 水 第七节 其他焙烤食品用料 思考题第二章 面包加工技术 第一节 概述 第二节 面包加工工艺 第三节 面包的质量标准 第四节 典型面包加工实例 思考题第三章 饼干加工技术 第一节 概述 第二节 饼干加工工艺 第三节 饼干质量标准 第四节 典型饼干的制作实例 思考题第四章 蛋糕加工技术 第一节 蛋糕加工工艺 第二节 面糊类蛋糕加工工艺 第三节 乳沫类蛋糕加工工艺 第四节 戚风类蛋糕加工工艺 第五节 典型蛋糕加工实例 思考题第五章 其他焙烤食品加工技术 第一节 概述 第二节 各类面团的调制 第三节 制馅工艺 第四节 中式焙烤食品加工实例 第五节 西式焙烤食品加工实例 思考题第六章 焙烤食品装饰料的制备 第一节 装饰目的和原则 第二节 装饰方法 第三节 配色原则 第四节 典型装饰料制备 思考题第七章 烘焙企业管理 第一节 岗位工作规范 第二节 生产计划 第三节 生产流程安排 第四节 烘焙产品成本控制 第五节 原材料成本的核算 第六节 毛利率控制 思考题第八章 其他相关知识 第一节 工作前准备 第二节 常用设备及用具的使用与保养 第三节 安全生产及防护知识 思考题附录 附录一 常用焙烤术语 附录二 饼店行业生产技术管理规范(试行) 附录三 西式糕点的质量检验方法(GB3866—83) 附录四 中式糕点的质量检验方法(GB3865—83) 附录五 烘烤类糕点通用技术条件SB / 510222—94主要参考文献

<<烘焙食品加工技术>>

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>