

<<面包加工及面包添加剂>>

图书基本信息

书名：<<面包加工及面包添加剂>>

13位ISBN编号：9787502330156

10位ISBN编号：7502330151

出版时间：1999-11

出版时间：科学技术文献出版社

作者：薛效贤

页数：203

字数：143000

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>

## <<面包加工及面包添加剂>>

### 内容概要

本书由两部分组成。

第一部分介绍面包加工技术、基本知识；第二部分介绍面包添加剂的性能、作用及加工方法、花色品种等。

本书通俗易懂，既有理论知识又有实际操作技能，便于个体、集体、乡镇企业、家庭作坊使用，亦可供面包加工行业职工培训和广大家庭学习使用。

## <<面包加工及面包添加剂>>

### 书籍目录

第一章 概述第二章 面包加工技术 第一节 面包加工的原辅材料 一、面粉 二、酵母 三、水 四、食盐 五、糖和糖浆 六、蛋和蛋制品 七、乳和乳制品 八、油脂 九、果料 十、添加剂 第二节 面包的配方及生产工艺流程 一、面包的加工配方 二、面包生产工艺流程 第三节 面包加工技术 一、原、辅料的预处理 二、面团调制 三、面团发酵 四、面团切块、揉圆、整形、和醒发 五、面团的烘烤 六、面包脱模与冷却 七、面包包装与贮存 八、适宜家庭、作坊加工的几种花样面包 第四节 面包质量检测和评价 一、面包质量标准 二、面包质量检测方法 三、面包质量评价第三章 面包添加剂 第一节 单剂型添加剂的性能和作用 一、氧化剂 二、还原剂 三、乳化剂 四、营养强化剂 五、防腐剂 六、调味剂 七、膨松剂 八、酶制剂 九、漂白剂 十、酵母营养剂 十一、其它物质 第二节 复配型添加剂 一、几种复配型添加剂 二、复配型添加剂的加工设备 三、复配型添加剂的加工工艺流程 四、加工方法 五、复配型添加剂的功能试验 六、日本市售的几种复配型添加剂

<<面包加工及面包添加剂>>

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>