

<<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：9787502570699

10位ISBN编号：7502570691

出版时间：2009-3

出版时间：化学工业出版社

作者：张妍、梁传伟

页数：187

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

本书是按照高等职业教育食品类专业规定的职业培养目标编写的，主要介绍了烘焙食品的加工技术。

内容包括绪论、烘焙食品原辅材料、烘焙食品制作工艺基础、糕点制作工艺、面包制作工艺、蛋糕制作工艺、西点制作工艺、饼干制作工艺、月饼制作工艺、烘焙食品生产卫生与安全以及相应的实验和综合实训内容等。

本书集理论和实践为一体，既有理论知识，又有实践操作，同时增设了综合实训内容。

本书是按照高等职业教育食品类专业规定的职业培养目标编写的。

全书共分十章，在介绍烘焙面粉、淀粉、油脂、糖、盐、乳、蛋等食品原辅材料和烘焙食品制作工艺的基础上，主要介绍糕点、面包、蛋糕、西点、饼干、月饼的原料、制作工艺、设备、常见问题与解决，烘焙食品生产卫生与安全等内容。

本书可作为高职高专学校食品类专业使用，也可作为烘焙食品生产企业培训教材。

<<焙烤食品加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论第二章 焙烤食品原辅材料第三章 焙烤食品制作工艺基础第四章 糕点制作工艺第五章 面包制作工艺第六章 蛋糕制作工艺第七章 西点制作工艺第八章 饼干制作工艺第九章 月饼制作工艺第十章 焙烤食品生产卫生与安全综合实训参考文献

<<焙烤食品加工技术>>

编辑推荐

本书是按照高等职业教育食品类专业规定的职业培养目标编写的，主要介绍了焙烤食品的加工技术。

内容包括绪论、焙烤食品原辅材料、焙烤食品制作工艺基础、糕点制作工艺、面包制作工艺、蛋糕制作工艺、西点制作工艺、饼干制作工艺、月饼制作工艺、焙烤食品生产卫生与安全以及相应的实验和综合实训内容等。

本书集理论和实践为一体，既有理论知识，又有实践操作，同时增设了综合实训内容。

<<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>