

<<烘焙食品加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787502581077

10位ISBN编号：7502581073

出版时间：2006-2

出版时间：化学工业

作者：蔺毅峰

页数：276

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>

<<烘焙食品加工工艺与配方>>

内容概要

面包、饼干、蛋糕、月饼、糕点……这些食品你喜欢吃吗？
你想学会制作它们吗？

看看本书。

它注重介绍烘焙食品的制作原理、工艺流程、注意事项等内容，特别介绍了可供实际操作的实用配方、常用的机械设备及生产工具等内容。

可操作性强，语言通俗易懂，看完后，一定能让你如愿以偿。

本书系统介绍了烘焙食品的原辅材料、生产配方、加工工艺、制作原理、生产中常见质量问题与处理方法及产品包装，特别介绍了一些新型烘焙食品添加剂和一实用配方与加工技术。

重点介绍了面包、饼干、蛋糕、月饼、糕点等的基本知识和加工技术，并且介绍了适合中、小企业开发的新技术、新工艺、新配方，对促进食品技术进步、新产品开发、繁荣市场经济等具有一定的指导作用。

本书对烘焙食品行业的教学、科研、生产和新产品开发具有一定的指导作用，可供从事烘焙食品、粮食加工等方面的研究、教学、生产、检验、管理人员等参考使用，亦可作为有关院校食品相关专业师生的参考资料。

<<焙烤食品加工工艺与配方>>

书籍目录

第一章 绪论一、焙烤食品的概念二、焙烤食品的特点三、焙烤食品的发展第二章 焙烤食品的原辅材料第一节 小麦面粉一、小麦的特性二、通用粉与专用粉的生产三、面粉中各种化学成分的理化性质第二节 油脂一、常用植物油二、常用动物油三、各类加工食用油四、油脂在焙烤食品中的作用五、油脂的哈败和抑制第三节 糖一、常用的糖二、糖在焙烤制品中的作用第四节 蛋制品第五节 乳与乳制品一、乳品的分类二、乳品在焙烤食品中的作用三、乳制品的缺点第六节 食盐一、食盐的分类二、食盐的作用第七节 水一、水的硬度的影响及处理二、水的酸碱度的影响及处理三、水在焙烤中的作用第八节 膨松剂一、化学膨松剂二、生物膨松剂第九节 淀粉及果料一、淀粉二、果料第三章 面包加工工艺第一节 概述一、面包的定义二、面包的特点三、面包的分类四、面包生产的工艺流程第二节 面包生产的原辅料一、面粉二、酵母三、盐四、糖五、油脂六、面包添加剂或面包改良剂七、鸡蛋八、乳制品九、果料第三节 面包制作方法一、直接发酵法二、中种发酵法三、液种面团法四、冷冻面团法五、其他方法第四节 面包的生产工艺一、而团的调制二、面团发酵三、面团制作四、面团醒发五、面包的烘烤六、面包的冷却七、面包的包装第五节 面包的感官质量一、外观二、内质第六节 二次发酵法面包的制作一、仪器设备和用具二、配方三、操作过程第七节 快速法面包的制作一、设备用具二、配方三、操作过程第八节 其他面包示例一、玉米面包二、点心面包三、白面包(咸面包)四、甜面包五、汉堡包的制作第四章 饼干生产工艺第一节 概述一、饼干的定义二、饼干的特点三、国内饼干业的发展四、饼干的分类第二节 饼干生产的工艺流程一、酥性饼干的生产工艺二、韧性饼干的生产工艺三、苏打饼干(发酵饼干)生产工艺四、半发酵饼干生产工艺五、威化饼干生产工艺六、蛋卷生产工艺第三节 饼干生产的原辅材料一、小麦面粉二、糖类三、油脂四、乳品和蛋品五、食盐与调味料六、疏松剂七、面团改良剂第四节 饼干的加工工艺一、饼干的基本配方二、面团的调制三、辊轧四、成型五、撒布粉粒六、烘烤七、冷却八、包装与储藏第五节 饼干的制作实例一、酥性饼干的制作二、苏打饼干的制作三、韧性饼干的制作四、杏仁饼干的制作五、甜酥奶饼干的制作六、富锌饼干的制作七、增智松脆饼十的制作八、甜薄饼的制作第五章 蛋糕生产工艺一、蛋糕的定义二、蛋糕的特点三、蛋糕的分类四、蛋糕的发展第一节 蛋糕的原辅料第二节 蛋糕油在蛋糕中的功能一、蛋糕油的主要成分二、乳化剂在蛋糕生产中的特殊作用第三节 蛋糕生产工艺流程一、中式清蛋糕生产工艺流程二、油蛋糕生产工艺流程三、复合型蛋糕生产工艺流程四、新型蛋糕生产工艺流程第四节 蛋糕生产中影响打蛋的因素一、打蛋速度和时间二、打蛋温度和搅拌三、搅打方式四、蛋糖比例五、油脂、pH和蛋的质量第五节 蛋糕制作实例一、中式清蛋糕二、油蛋糕三、面糊类蛋糕四、乳沫类天使蛋糕五、乳沫类海绵蛋糕六、复合型蛋糕七、新型蛋糕第六章 月饼生产工艺第一节 概述一、月饼的分类二、月饼生产工艺流程及操作要点第二节 月饼配方与制作一、苏式月饼的制作二、月饼馅料配方与制作三、酥皮月饼的制作实例四、油酥皮月饼制作与配方五、奶油皮月饼制作与配方第三节 广式月饼的制作一、广式月饼的基本原料二、广式月饼的配方三、工艺流程四、广式月饼的其他配方第四节 浆皮类月饼制作与配方一、浆皮类月饼的风格特点二、提浆月饼的制作配方三、工艺流程四、制作方法五、低糖五仁月饼制作实例第五节 月饼类糕点通用技术要求(sB / T 10226—2002)一、分类二、要求第七章 糕点生产工艺第一节 概述一、糕点的定义二、糕点的分类及特点第二节 糕点生产的工艺流程一、酥性类糕点生产工艺二、酥层类糕点生产工艺三、单皮类糕点生产工艺四、西式糕点生产工艺第三节 糕点生产的原辅材料及用具一、选用原料的原则二、原料三、辅料四、糕点制作中的添加剂五、糕点加工中的设备及用具第四节 糕点的加工工艺一、糕点的基本配方二、面团的调制三、馅料的制作四、成型五、成熟六、糖膏和油膏的调制七、熬浆和挂浆八、冷却、包装和贮存第五节 糕点制作实例一、核桃酥的制作二、椒盐薄脆的制作三、蛋奶光酥的制作四、酥盒子的制作五、京八件的制作六、状元饼(京式)的制作七、豆沙卷(京式)的制作八、梅花酥的制作九、盘香烧饼的制作十、菊花酥的制作十一、蛋黄饼的制作十二、果酱清酥的制作参考文献

<<烘焙食品加工工艺与配方>>

章节摘录

玉米油也称玉米胚芽油，是从玉米胚芽中提炼出来的植物油。

普通玉米籽中含油量大约在4.5%，而高油玉米含油量在8%以上。

玉米油中含46%~60%的亚油酸，1%的亚麻酸，玉米油中的脂肪酸主要是不饱和脂肪酸，不含胆固醇，含有人类必需的营养价值较高的亚油酸和维生素E，是一种营养保健油脂。

玉米油是一种优质食用油，它营养价值好、味道纯正、消化率高、稳定性好。

长期食用玉米油，能够防止血管粥样硬化症，对预防高血压和心脏病也有益处。

因此，玉米油有着“健康营养油”和“长寿油”的美称。

玉米油香气诱人，清淡、味道好，无刺激味，容易消化和吸收，货架寿命长，具有较高的营养价值。

目前，玉米油在国内外受到高度重视和广泛的应用。

可用于人造奶油、起酥油、色拉油(凉拌油)、调味剂、炸油、快餐食品、面包、糕点、家庭烹调等方面。

P27

<<烘焙食品加工工艺与配方>>

编辑推荐

面包、饼干、蛋糕、月饼、糕点……这些食品你喜欢吃吗？
你想学会制作它们吗？

看看本书。

它注重介绍烘焙食品的制作原理、工艺流程、注意事项等内容，特别介绍了可供实际操作的实用配方、常用的机械设备及生产工具等内容。

可操作性强，语言通俗易懂，看完后，一定能让你如愿以偿。

<<烘焙食品加工工艺与配方>>

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>