

<<粮油加工技术>>

图书基本信息

书名：<<粮油加工技术>>

13位ISBN编号：9787502632274

10位ISBN编号：7502632271

出版时间：2010-8

出版时间：中国计量出版社

作者：张敬哲，华景清 主编

页数：314

字数：490000

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>

<<粮油加工技术>>

内容概要

本教材对粮油食品加工技术进行了系统介绍，体现以职业岗位为导向，以知识和技术应用能力培养为重点的高职教材特色，更好地实施“工学结合”教学模式，适于任务驱动式教学方法，使学生在完成具体项目的过程中掌握相应工作岗位的技能，以及构建相关理论知识和逐渐养成良好的职业素质。

本教材包括绪论，模块1粮油加工技术，模块2面类食品加工技术，模块3米类食品加工技术，模块4植物蛋白制品和淀粉制品的加工技术，模块5时尚食品的加工技术。

本教材不仅可供高职高专食品加工专业的教师和学生使用，也可作为粮油加工行业加工人员学习参考。

<<粮油加工技术>>

书籍目录

绪论	模块1 粮油加工技术	项目1 小麦加工技术	任务1 小麦预处理技术	一、小麦预处理
工艺流程	二、小麦的清理要求和	方法	三、小麦水分调节	四、小麦的搭配
任务2 小麦制粉技术	一、小麦制粉工艺流	程	二、小麦制粉的研磨工	艺
粉的筛理工艺	四、小麦制粉的清粉工	艺	任务3 面粉的修饰	一、配粉工艺
、面粉的修饰	三、面粉的营养强化	拓展知识	一、小麦制粉设备的操	作与维护
二、小麦粉的等级标准	【项目小结】	【复习思考题】	项目2 稻谷加工技术	任务1
稻谷清理技术	一、稻谷清理工艺流	程	二、稻谷清理方法和要	求
物的分离技术	一、砻谷工艺流程和要	求	二、稻谷的脱壳	三、谷壳的分离与收
四、谷糙分离	任务3 碾米及成品整	理技术	一、碾米工艺流程和要	求
工艺	三、成品整理	拓展知识	一、稻谷加工设备的操	作
【项目小结】	【复习思考题】	项目3 植物油脂加工技术	一、植物油料的分类	
二、植物油料的子实结	构与化学组成	任务1 植物油脂提取技	术	一、油料的预处理
二、植物油脂的提取方	法	任务2 植物油脂的精	炼	一、植物油脂精炼的
植物油脂精炼的方法	任务3 植物油脂制品	的加工	一、调和油的加工	二、人造奶油的
加工	三、起酥油的加工	拓展知识	一、蛋黄酱加工	二、磷脂加工
【项目小	结】	【复习思考题】	模块2 面类食品加工技术	项目4 焙烤食品加工技术
技术	一、面包的加工方法与	工艺流程	二、面包加工技术	三、面包的质量标准
四、面包的老化与延	缓	任务2 饼干加工技术	一、不同类型饼干的加	工工艺·流程
二、饼干加工技术	模块3 米类食品加工技术	模块4 植物蛋白制品和	淀粉制品的加工技术
模块5 时尚食品的加	工技术	项目11 功能性食品加	工技术	参考文献

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>