

<<烘焙食品科学与技术>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品科学与技术>>

13位ISBN编号：9787502634216

10位ISBN编号：7502634215

出版时间：2011-7

出版时间：中国计量出版社

作者：彭亚锋，黄文，郭顺清 主编

页数：320

字数：542000

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>

<<焙烤食品科学与技术>>

内容概要

这本《焙烤食品科学与技术》由彭亚锋、黄文和郭顺清主编，系统地介绍了焙烤食品原辅料的特性和作用、焙烤食品配方平衡原理与配方设计原则、焙烤食品原材料用量计算、焙烤食品面团(或面糊)调制技术、焙烤食品膨松技术、焙烤食品起层技术、焙烤食品面团(或面糊)混合和乳化技术、焙烤食品成熟技术、面包生产技术、蛋糕生产技术、西式糕点生产技术、饼干生产技术、月饼生产技术、中式糕点生产技术、蛋类芯饼(蛋黄派)生产技术、焙烤食品包装技术与焙烤食品企业HAccP体系的建立等，并且分析了焙烤食品生产中常见产品质量缺陷产生的原因，对焙烤生产工作者具有指导作用。

《焙烤食品科学与技术》适用于焙烤食品行业生产技术人员、生产管理人员、品控人员、检验技术人员、焙烤食品爱好者、大学本科和高职高专食品类专业的学生，也可作为其他有关专业师生和中等专业学校师生的参考教材，同时对从事焙烤食品生产与检验研究的技术人员也有重要的参考价值。

<<烘焙食品科学与技术>>

书籍目录

绪论

第一章 焙烤食品原辅料

- 第一节 小麦粉
- 第二节 糖
- 第三节 油脂
- 第四节 乳与乳制品
- 第五节 蛋与蛋制品
- 第六节 膨松剂
- 第七节 食盐
- 第八节 水
- 第九节 食品添加剂
- 第十节 其他原辅料

第二章 焙烤食品科学基础

- 第一节 焙烤食品配方平衡原理与配方设计原则
- 第二节 焙烤食品原材料用量计算
- 第三节 焙烤食品面团(或面糊)调制技术
- 第四节 焙烤食品膨松技术
- 第五节 焙烤食品起层技术
- 第六节 焙烤食品面团(或面糊)混合和乳化技术
- 第七节 焙烤食品成熟技术

第三章 面包生产技术

- 第一节 概论
- 第二节 原料预处理与面团调制
- 第三节 面团发酵
- 第四节 面团整型与最终发酵
- 第五节 面包烘烤与冷却
- 第六节 面包生产中常见质量问题及改进措施
- 第七节 面包生产实例

第四章 蛋糕生产技术

- 第一节 概述
- 第二节 搅拌技术
- 第三节 装盘、烘烤和冷却技术
- 第四节 蛋糕装饰技术
- 第五节 蛋糕生产中常见质量问题及改进措施
- 第六节 各类蛋糕生产实例

第五章 西式糕点生产技术

- 第一节 混酥类点心生产技术
- 第二节 清酥类点心生产技术
- 第三节 哈斗类点心生产技术
- 第四节 西式糕点生产中常见质量问题及改进措施
- 第五节 西式糕点生产实例

第六章 饼干生产技术

- 第一节 韧性饼干生产技术
- 第二节 酥性饼干生产技术
- 第三节 苏打饼干生产技术

<<烘焙食品科学与技术>>

第四节 曲奇饼干生产技术

第五节 威化饼干生产技术

第六节 蛋卷生产技术

第七节 蛋圆饼干生产技术

第八节 饼干生产中常见质量问题及改进措施

第九节 饼干生产实例

第七章 月饼生产技术

第一节 广式月饼生产技术

第二节 苏式月饼生产技术

第三节 京式月饼生产技术

第四节 其他月饼生产技术

第五节 月饼生产中常见质量问题及改进措施

第八章 中式糕点生产技术

第一节 中式糕点的分类与特点

第二节 烘烤糕点生产技术

第三节 水蒸面食生产技术

第四节 油炸食品生产技术

第五节 熟粉糕点生产技术

第六节 中式糕点生产中常见质量问题及改进措施

第七节 中式糕点生产实例

第九章 蛋类芯饼(蛋黄派)生产技术

第一节 夹心蛋类芯饼生产工艺

第二节 注心蛋类芯饼生产工艺

第三节 涂饰蛋类芯饼生产工艺

第四节 蛋类芯饼常见质量问题及改进措施

第五节 蛋类芯饼生产实例

第十章 焙烤食品包装技术

第一节 焙烤食品包装材料特性与选择

第二节 焙烤食品包装

第十一章 焙烤食品企业HACCP体系的建立

第一节 食品安全管理体系概述

第二节 HACCP原理

第三节 HACCP体系的前提方案

第四节 焙烤食品HACCP体系的建立

附录 GB/T 23812—2009糕点生产及销售要求

参考文献

<<烘焙食品科学与技术>>

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>