

<<烘焙食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787504436757

10位ISBN编号：7504436755

出版时间：2003-02-01

出版时间：中国商业出版社

作者：景立志

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>

<<焙烤食品工艺学>>

内容概要

本教材是根据1994年部颁教学计划的要求和1996年部颁的《焙烤食品工艺学》教学大纲而编写的。全书内容包括焙烤食品的原料和面包、饼干、糕点生产四个部分。主要任务是阐述原料的性质、各产品的生产工艺过程中的基本理论、制作方法及操作规程等知识。使学生掌握焙烤食品原料的性质、作用及使用方法，并能根据营养、卫生、生产要求等原则，合理地设计生产配方；掌握面包、饼干的生产及部分糕点制作的基本原理、生产

<<烘焙食品工艺学>>

书籍目录

- 绪论
- 第一章 焙烤食品的原料
- 第二章 面包的生产
- 第三章 饼干的生产
- 第四章 糕点的制作
- 实验指导
- 主要参考书目

<<烘焙食品工艺学>>

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>