

<<面包配方与工艺>>

图书基本信息

书名：<<面包配方与工艺>>

13位ISBN编号：9787506456814

10位ISBN编号：7506456818

出版时间：2009-9

出版时间：中国纺织出版社

作者：陈洪华，李祥睿 主编

页数：346

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>

<<面包配方与工艺>>

前言

近年来,我国面包业的发展非常迅速,在许多大中城市,面包屋、西饼房以及大中型西式糕点连锁店如雨后春笋般出现,发展趋势十分喜人。

目前,我国各地的烘焙面包业从业人员已达60万人左右。

面包是一种以小麦粉为主要原料,以酵母、鸡蛋、油脂、果仁等为辅料,加水调制成面团,经过发酵、整形、成型、焙烤、冷却等过程加工而成的焙烤食品。

面包含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、少量维生素及钙、钾、镁、锌等矿物质,口味多样,易于消化、吸收,食用方便,在日常生活中颇受人们喜爱。

《面包配方与工艺》是食品配方精选丛书之一。

本书首先简要介绍了制作面包的原辅料、制作原理、制作工具、装饰技术等,然后全面系统地介绍了各式面包的配方与制作,有主食面包类、花色面包类、调理面包类、酥油面包类等。

对每种面包都给出了原料配方、制作用具或设备、制作过程和风味特点。

在编写过程中,本书力求浅显易懂,以实用为原则,理论与实践相结合,注重理论的实用性和技能的可操作性,便于读者掌握。

本书由扬州大学陈洪华、李祥睿主编,李治航、陈婕、周静、陆中军、李佳琪、严卫明、程宝、胡兴威、郭峰、陈丽娟、姜舜怀等提供了部分配方素材。

另外,本书在编写过程中,得到了扬州大学旅游烹饪学院(食品科学与工程学院)领导以及中国纺织出版社的大力支持,并提出了许多宝贵意见,在此,谨向他们一并表示衷心的感谢!

由于时间仓促,内容涉及面广,有不足和疏漏之处,望广大读者批评指正,编者不胜感激。

<<面包配方与工艺>>

内容概要

本书简要地介绍了面包的起源、发展和分类，面包制作的原料、工具和设备，面包制作原理、装饰技术以及面包的质量鉴定与质量分析等基础知识。

重点介绍了450种面包制作案例，包括主食面包类、花色面包类、调理面包类和酥油面包类。

本书可供广大面包爱好者、食品企业从业人员阅读，还可作为烹饪等专业师生的参考教材。

<<面包配方与工艺>>

书籍目录

第一章 面包概述 第一节 面包的起源与发展 第二节 面包的特点 1.具有一定的营养价值 2.易于消化吸收 3.食用方便且便于储存 第三节 面包的分类 1.按照面包的柔软度分类 2.按照各国面包配方特点分类 3.按照烘焙方法分类 4.按照消费习惯分类 5.按照面包风味分类 第二章 面包原料知识 第一节 小麦粉 1.按照用途分类 2.按照精度分类 3.按蛋白质含量分类 4.根据面粉性能和不同的添加剂分类 第二节 酵母 1.面包用酵母的生物学原理 2.面包用酵母的分类 第三节 水 1.水的硬度 2.水的pH值 3.水的温度 第四节 油脂 1.色拉油 2.奶油 3.黄油 4.植物黄油 5.起酥油 第五节 糖与糖浆 1.糖类的性质特点 2.糖、糖浆在面包制品中的作用 3.糖和糖浆的种类 第六节 蛋与蛋制品 1.蛋在面包制品中的作用 2.蛋与蛋制品的种类 第七节 乳与乳制品 1.乳与乳制品的作用 2.乳与乳制品的种类 第八节 盐 1.盐的作用 2.盐的种类和选择 第九节 食品添加剂 1.面包改良剂 2.乳化剂 第三章 面包制作工具和设备 第一节 工具 1.计量工具 2.搅拌工具 3.成形工具 4.烘焙工具 5.其他工具 第四章 面包制作 第五章 面包的质量鉴定与原因分析 第六章 面包配方案例参考文献

<<面包配方与工艺>>

章节摘录

第一章 面包概述第一节 面包的起源与发展面包是一种经过发酵的烘焙点心。

它是以小麦粉、酵母、盐和水为基本原料，添加适量糖、油脂、乳品、鸡蛋、果料、添加剂等，经过搅拌、发酵、成形、饧发、烘焙而制成的组织松软的方便食品。

在公元前7000年左右，美索不达米亚人就开始种植小麦，并制作原始的面包，他们把谷物捣碎，用水拌和，在烧热的石头上烘烤。

公元前4000年，埃及人发明了烘焙面包的烤炉，当时的埃及人也被称为吃面包的人。

经过发酵的面包，即出现在公元前2000～3000年的埃及。

据说，这种面包是由一个埃及奴隶发明的。

他负责每天晚上给主人烤制面粉加水的糕饼。

有一天，他在烤糕饼时睡着了，火在刚烤热面团后就慢慢熄灭了，而面团则在夜间发酵膨胀起来，几小时后，奴隶醒了，看见面包已是头天晚上的两倍大，赶紧把面团重新推回烤炉，烤好后，奴隶和他的主人发现它比原来食用的死面糕饼更大更松软，也好吃多了，从此以后主人就要求奴隶做这样的糕饼，但奴隶并不明白烤成松软糕饼的原理是什么。

后来，经过许多埃及人的实验，找到了“发面”的关键因素，即空气中的天然酵母菌使含有水、蜂蜜的面团发酵膨胀，于是埃及有了世界上最早的专业面包师。

<<面包配方与工艺>>

编辑推荐

《面包配方与工艺》：食品配方精选。

<<面包配方与工艺>>

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>