

<<烘焙工艺理论与实训教程>>

图书基本信息

书名：<<烘焙工艺理论与实训教程>>

13位ISBN编号：9787512109018

10位ISBN编号：7512109016

出版时间：2012-2

出版时间：北京交通大学出版社

作者：赵强 编

页数：186

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>

## <<烘焙工艺理论与实训教程>>

### 内容概要

《“十二五”高职高专规划教材：烘焙工艺理论与实训教程》从烘焙师角度，对烘焙产品的原辅料、烘焙生产基本原理、典型烘焙食品的生产技术、烘焙岗位从业人员基本常识等作了较为详细的阐述。

《“十二五”高职高专规划教材：烘焙工艺理论与实训教程》的编写力求理论联系实际，侧重于实用性和实践性；按照职业教育的要求，突出烘焙岗位技能型人才的教学和培养，深入浅出，通俗易懂。

全书分三篇，即理论篇、实战篇和烘焙师常识篇。

内容覆盖面广，通用性强。

可以作为食品相关专业烘焙方向的理论和实训教材，也可作为烘焙师的培训教材。

## <<烘焙工艺理论与实训教程>>

### 书籍目录

理论篇第一章 烘焙基本理论第一节 概述第二节 小麦粉与产品烘焙品质第三节 蛋白质水化成筋及油、糖的反水化作用第四节 面团的种类第五节 烘焙产品疏松理论及方法第六节 面团的发酵第七节 烘焙第八节 烘焙食品基本原辅料第九节 配料及计算第十节 烘焙原料名词术语实战篇第二章 实战小麦粉第一节 小麦粉工艺品质测定——粉质仪第二节 小麦粉工艺品质测定——拉伸仪项目一小麦粉蛋白质工艺性能的调控第三章 实战酥性糕点第一节 概述第二节 油酥面团的调制第三节 酥皮面团的制作与成型第四节 烘焙成熟项目一桃酥的制作项目二酥性曲奇制作项目三酥皮糕点的制作第四章 实战蛋糕第一节 蛋糕的分类第二节 蛋糕加工原理及基本工艺第三节 装饰蛋糕项目一海绵蛋糕的制作项目二天使蛋糕的生产工艺项目三威风蛋糕的制作项目四油蛋糕的制作第五章 实战面包第一节 概述第二节 原料处理和面团的调制第三节 面团的发酵第四节 面团的整形第五节 最后发酵第六节 面包的烘烤和冷却第七节 面包常见缺陷及其原因第八节 面包的老化及控制第九节 小麦粉面包烘焙品质检测项目一 小圆面包的制作项目二 吐司面包的制作项目三 花色面包制作项目四 丹麦酥面包第六章 实战饼干第一节 饼干的分类第二节 酥性饼干的生产工艺第三节 韧性饼干生产工艺第四节 发酵(苏打)饼干生产工艺第五节 饼干生产中常见质量问题项目一 酥性饼干制作项目二 韧性饼干制作第七章 实战月饼第一节 概述第二节 酥皮月饼第三节 糖浆皮月饼第四节 油糖皮月饼项目一 广式月饼的制作项目二 苏式月饼的制作第八章 实战西点……烘焙师常识篇第九章 烘焙师职业分析与规划第十章 烘焙作业常识

<<烘焙工艺理论与实训教程>>

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>