第一图书网, tushu007.com

<<面包糕点加工技术>>

图书基本信息

书名：<<面包糕点加工技术>>

13位ISBN编号：9787536466845

10位ISBN编号：7536466846

出版时间：2009-1

出版时间：罗松明、 肖付刚 四川出版集团，四川科学技术出版社 (2009-01出版)

作者：罗松明，肖付刚 编

页数：180

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

第一图书网, tushu007.com

前言

随着我国农村产业结构的调整，农业产业化已经成为农村的工作重点，“三农”问题已经成为我国全社会奔小康、实现和谐社会的重要问题。
广大农民迫切需要农副产品的加工技术，为了实现农副产品的就地加工增值，延长产业化链条，着实提高农民的收入，我们编写了此书。
本书首先简要地介绍了小麦粉、糖、油脂以及其他面制食品添加剂等加工原、辅料，简述了面制食品加工的主要设备和工具；详细地叙述了多种面包、蛋糕、糕点等面制食品的加工技术。
在编写过程中，考虑到了读者的实际情况，适当地减少了理论知识，增加实际动手操作的内容，力求做到简单易行，通俗易懂，侧重实用性。
本书可供家庭、烹饪爱好者以及食品加工从业人员阅读使用。
本书由四川农业大学罗松明、江南大学肖付刚编写。
在编写过程中，得到了四川农业大学食品科学研究所邬应龙等教师的大力支持，在此表示深深地感谢。
由于面包、糕点品种繁多，各种加工技术还在不断完善更新，加之编写时间仓促，作者水平有限，书中内容不足之处在所难免，敬请广大同行和读者批评指正。

第一图书网, tushu007.com

<<面包糕点加工技术>>

内容概要

随着我国农村产业结构的调整，农业产业化已经成为农村的工作重点，“三农”问题已经成为我国全社会奔小康、实现和谐社会的重要问题。
广大农民迫切需要农副产品的加工技术，为了实现农副产品的就地加工增值，延长产业化链条，着实提高农民的收入，我们编写了此书。

《面包糕点加工技术》首先简要地介绍了小麦粉、糖、油脂以及其他面制食品添加剂等加工原、辅料，简述了面制食品加工的主要设备和工具；详细地叙述了多种面包、蛋糕、糕点等面制食品的加工技术。
在编写过程中，考虑到了读者的实际情况，适当地减少了理论知识，增加实际动手操作的内容，力求做到简单易行，通俗易懂，侧重实用性。
《面包糕点加工技术》可供家庭、烹饪爱好者以及食品加工从业人员阅读使用。

第一图书网, tushu007.com

<<面包糕点加工技术>>

书籍目录

第一章 主要原料与设备第一节 原料第二节 主要设备与工具第二章 面包的配方与制作第一节 硬质面包法国面包（1）法国面包（2）法国面包（3）法国面包（4）法国面包（5）法兰西面包辫子花面包法式辫子面包法式长棍（1）法式长棍（2）麸皮长棍阿拉伯面包俄式大圆球面包德国面包德国黑面包维也纳面包（1）维也纳面包（2）意大利面包（1）意大利面包（2）意大利面包棒伊朗面包英国茅屋面包爱尔兰面包棒状面包面包杖面包棒普通面包圈第二节 软质面包白面包（1）白面包（2）改良白面包甜小品甜面包（1）甜面包（2）甜面包（3）甜面包（4）甜罗宋面包奶油面包蛋奶面包奶油鸡蛋面包瑞士甜面包美式甜面包日本甜面包葡萄牙甜面包咸面包（1）咸面包（2）蛋白成面包田螺面包（1）田螺面包（2）奶油软式小面包日本口袋面包辫子面包（1）辫子面包（2）鲜奶椰丝标准土司面包奶油甜土司白土司全麦土司（1）全麦土司（2）蜂蜜土司鲜奶土司葡萄干土司草莓土司水果土司葡萄干甜土司豆沙土司椰丝土司苹果酱面包芝麻牛角包柠檬面包主食面包墨西哥面包日本主食面包英国主食白面包瑞士面包排包第三节 脆皮面包罗宋面包高级罗宋面包酥底罗宋面包新西兰开花面包德式面包法式短棍荷兰脆皮面包黑仑面包第四节 保健面包胚芽面包全麦面包糙米面包米糠面包第三章 蛋糕的配方与制作第一节 乳沫类蛋糕海绵蛋糕蜂蜜千层蛋糕香蕉酥油蛋糕小椰香蛋糕寿司蛋糕无糖蛋糕白天使蛋糕冰皮蛋糕玻璃蛋糕朱古力忌林蛋糕咖啡小蛋糕荞麦蛋糕雪布卷蛋糕叉烧甘露卷蛋糕橄榄蛋糕第二节 重油蛋糕桂圆蛋糕乳酪蛋糕枣泥蛋糕水果蛋糕大理石蛋糕第四章 其他糕点配方与制作……

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

1.先用适量的温水将酵母溶解活化处理。
将高筋粉、低筋粉、白砂糖、奶粉、鸡蛋等原料加入甜面团中，再加入已经活化的酵母液揉匀，最后加入食盐和奶油并揉成一个团。
2.搅拌好的面团不经过基础醒发而直接用压面机反复压至表面光滑且有光泽、厚1.5厘米的薄片，再切成宽1厘米、长30厘米的长条。
在表面刷上蛋奶水，粘上白芝麻，将二端按在桌板上，另一端搓几下使其成麻花状，放人烤盘进入醒发箱醒发至原体积的1.5倍时取出。
3.进炉烘烤，炉温上火200－C、下火160't2，烤至表面呈棕红色时取出。
【产品质量特点】该类面包形如棒状，味香耐嚼。
普通面包圈【配方】高筋粉200克酵母2克白砂糖8克鸡蛋20克食盐2克水88克香兰素O.4克芝麻适量【制作工艺要点】1.先将酵母用适量的温水溶解活化处理。
将白砂糖、鸡蛋、水、食盐和香兰素搅拌互溶，然后加入酵母液拌匀，再加入已经过筛处理的高筋粉，搅拌到所需筋度。
最后加入油脂搅拌成较硬面团。
2.将已经和好的面团放人发酵箱中发酵3小时。
3.将发酵好的面团分成若干块，先搓成球形，再静置10分钟。
双手托着面团两拇指伸入面团中央，然后轻轻往外掰，同时使面团朝一个方向转动形成面包圈，放在台板上，表面盖布静置20分钟。

第一图书网, tushu007.com

<<面包糕点加工技术>>

编辑推荐

《面包糕点加工技术》：农副产品加工技术丛书。

第一图书网, tushu007.com

<<面包糕点加工技术>>

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