

<<烘焙工>>

图书基本信息

书名：<<烘焙工>>

13位ISBN编号：9787811172805

10位ISBN编号：7811172801

出版时间：2008-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：农业部农民科技教育培训中心，中央农业广播电视学校 组编

页数：87

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>>

内容概要

本书内容包括烘焙原材料基本知识、面包生产技术、糕点制作技术操作要点、中式糕点制作技术、西式糕点制作技术以及烘焙基本知识问答。

本书依据《烘焙工国家职业标准》进行编写，技术先进、简明实用。既可作为农村劳动力转移职业技能培训和烘焙行业在职人员的培训教材，也可作为从事烘焙工艺技术人员、管理人员及职业学校等相关专业师生的学习参考用书。

<<烘焙工>>

书籍目录

一、原材料基本知识 (一) 小麦粉 (二) 酵母 (三) 糖与糖浆 (四) 油脂 (五) 蛋与蛋制品 (六) 乳制品 (七) 疏松剂 (八) 其他原料二、面包生产技术 (一) 面包生产工艺流程 (二) 面包生产工艺操作要点 (三) 各类面包的制作三、糕点制作技术 (一) 糕点制作原料的选择 (二) 面团与面糊调制 (三) 馅料制作 (四) 成型技术 (五) 糕点熟制技术 (六) 熬浆与挂浆 (七) 装饰四、中式糕点制作技术 (一) 酥皮类糕点 (二) 酥类糕点 (三) 单皮类糕点五、西式糕点制作技术 (一) 蛋糕类 (二) 奶油清酥类 (三) 奶油混酥类 (四) 茶酥类 (五) 哈斗 (六) 派类六、烘焙基本知识问答参考文献

章节摘录

插图： 小麦粉的细度 颗粒细的小麦粉适宜制作蛋糕和糕点。

小麦粉粒度细，会使蛋糕体积大，口感绵软，饼干结构细密，口感细腻酥松。

但过细的小麦粉也会影响产品的质量。

小麦粉的白度小麦粉越白，精度越高，越适于制作蛋糕和糕点。

当然这种白度并非依靠增白剂获得。

增白剂与产品质量并无多大关系。

3.小麦粉的贮藏新磨制的小麦粉制成的面团黏性大，缺乏弹性和韧性，筋力差。

使用这种粉制作的面包体积小，组织结构粗糙不匀，形状扁平，易坍塌收缩，颜色发暗，品质极差。

经过一段时间的贮存（熟化），小麦粉中的面筋会得到加强，焙烤性能会有所改善，上述缺点就会得到克服。

小麦粉的熟化时间一般需要3-4周。

小麦粉在长期贮藏期间，其质量的保持主要决定于水分含量和环境的温湿度条件。

小麦粉贮存的安全水分随其加工精度的不同而不同。

国家标准规定特制一等粉和特制二等粉的水分为（ 13.5 ± 0.5 ）%。

标准粉水分应更低些，国家标准规定为（ 13.0 ± 0.5 ）%。

贮藏环境的条件对小麦粉的贮藏安全性有极大的影响。

环境温度越高，相对湿度越大，小麦粉吸水越快，越容易变质。

因此，小麦粉较适合的贮藏环境条件为：温度18-24℃，相对湿度55%-65%。

（二）酵母面包制作中使用的酵母称为面包酵母或焙烤酵母，它能使面团发酵形成疏松多孔的海绵状组织，因而被称为生物疏松剂。

1.酵母在焙烤中的作用 酵母在面包面团中吸取各种营养物质后进行生长繁殖，使面团发酵。

<<烘焙工>>

编辑推荐

为提高农村劳动力职业技能，适应各地开展职业技能培训的需要，农业部农民科技教育培训中心、中央农业广播电视学校组织有关专家编写了《农村劳动力转移职业技能培训教材·烘焙工》，作为农村劳动力转移职业技能培训教材之一，供各地农村劳动力转移职业技能培训机构使用。

随着社会主义新农村建设的推进和农村富余劳动力的转移，农民迫切需要接受职业培训。烘焙工职业面向广，可以大量吸收农村富余劳动力，是农民参加农村劳动力转移职业技能培训的优选工种。

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>