

<<糕点馅料配方与工艺>>

图书基本信息

书名：<<糕点馅料配方与工艺>>

13位ISBN编号：9787122051509

10位ISBN编号：7122051501

出版时间：2009-6

出版时间：化学工业出版社

作者：肖志刚 编

页数：181

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>

<<糕点馅料配方与工艺>>

前言

近年，随着烘焙行业的飞速发展，西式糕点市场不断扩大，传统糕点业也得到迅速提升。社会经济的快速发展和生活水平的不断提高，使人们的食品消费理念产生了巨大的变化，糕点的营养性、安全性、时尚性和文化性已成为广大消费者所追求的主要目标。

馅料对于糕点的口味、形态、特色和品种多样化等方面，有着至关重要的作用。

2008年5月1日，我国第一部《食品馅料标准》颁布实施，这一标准对食品馅料各类指标要求的试验方法及检验、判定规则进行了全面规范，也为糕点馅料在原辅料、感官指标、理化指标、卫生指标等方面的要求提供了可依据的参数，一定程度地促进了糕点馅料的工业化步伐。

当前，馅料加工业处在健康、快速、可持续发展的良好态势下，糕点业研究和从业人员不应仅以注重产品时尚为中心，片面追求糕点浆皮等外观造型的完美，还应同时关注糕点馅心工艺和原材料方面改良的问题，不断强化糕点馅心创新的理念。

只有这样，才能保证糕点馅料加工业紧跟焙烤行业工业化发展的步伐，使糕点产品的外观形象、原材料、工艺和设备改良，价格、市场定位及专营等方面都做到同步发展。

为适应糕点行业规模化发展的新趋势，广大糕点行业研发人员和从业者提供借鉴参考，我们在查阅和参考相关著述资料的基础上，结合多年实践经验编写了本书。

限于笔者水平，且时间仓促，错漏之处在所难免，恳请读者批评指正。

<<糕点馅料配方与工艺>>

内容概要

《糕点馅料配方与工艺》详细介绍了糕点馅料的常用原料、风味及加工技术。列举了糕点馅料、月饼馅料、元宵馅料、面包馅料、糕点装饰共114个品种的配方与工艺实例，并说明了各地区对糕点馅料口味的要求。

同时介绍了常用的馅料检验方法。

《糕点馅料配方与工艺》适合馅料加工企业生产人员、研发人员及个体户，对糕点馅料制作与口味改善具有指导意义。

<<糕点馅料配方与工艺>>

书籍目录

第一章 绪论一、糕点馅料的历史二、糕点馅料分类及其在加工中的重要意义(一)糕点馅料分类(二)馅料在糕点加工中的意义三、糕点馅料加工业现状四、糕点馅料加工业发展趋势(一)加工方法科学创新(二)加工品种细分化(三)加工原料功能创新第二章 糕点馅料加工原料第一节 糕点馅料选料原则一、具有明亮的自然色彩和光泽二、固有形态无变异、不走形三、成熟度适中,大小均匀整齐四、良好的风味五、纯净、无杂质、无异物六、确保原料卫生安全第二节 常用馅料加工原料一、谷物粉二、蓉沙类三、果仁类四、果蔬类五、花卉类六、糖类七、食盐八、肉类九、乳粉十、禽蛋十一、油脂类十二、巧克力十三、调味料十四、食用色素十五、食用香精第三节 糕点馅风味添加料一、糖制品类二、酱类三、新型风味馅料第三章 糕点馅料的风味第一节 风味概述一、风味的概念二、味感的形成与分类三、影响味感的主要因素第二节 馅料基本风味一、香味二、咸味三、甜味(一)天然甜味剂(二)天然物的衍生物甜味剂(三)合成甜味剂(四)糖醇四、酸味(一)影响酸味的主要因素(二)重要的食用酸味料五、辣味六、鲜味(一)鲜味剂(二)鲜味受体(三)鲜味剂的增效作用七、苦味(一)生物碱和萜类(二)糖和糖苷(三)氨基酸和多肽(四)盐类第三节 复合风味一、酸甜味二、甜咸味三、香咸味四、鲜咸味五、辣咸味及辣香味六、麻味七、怪味八、葱油鸡味九、鱼香味十、酒香味第四章 糕点馅料加工技术及配方设计第一节 糕点馅料制作的一般工艺一、选料二、初步加工三、调味(一)调味的过程(二)调味的三个原则四、拌制(一)拌和法(二)搅拌法(三)拌挞法(四)擦拌法五、熟制第二节 糕点馅料的脱水技术一、馅料脱水的目的和原理(一)馅料脱水的目的(二)馅料脱水的原理二、馅料脱水技术三、典型脱水设备(一)手动压榨机(二)液压压榨机(三)螺旋式压榨机(四)液压裹包式压榨机第三节 糕点馅料的熟制一、馅料熟制的目的和原理(一)馅料熟制的目的(二)熟化原理二、馅料炒制技术关键三、熟制设备第四节 糕点馅料真空冷却技术一、馅料真空冷却原理和特点二、馅料真空冷却装置第五节 糕点馅料的包装技术一、馅料包装的注意事项二、糕点馅料的真空包装三、糕点馅料的充气包装第六节 糕点馅料的配方设计一、配方设计原则二、配方设计方法三、糕点馅料配方的改进第五章 糕点馅料配方及工艺实例第一节 常见糕点馅料配方及工艺实例一、豆沙馅二、枣泥馅三、白糖馅四、豆蓉馅五、莲蓉馅六、山楂馅七、咸味馅八、果仁馅九、火腿馅十、椰蓉馅十一、冬蓉馅十二、香芋馅十三、白糖芝麻馅十四、什锦馅十五、水果馅十六、抹茶馅十七、果酱第二节 月饼馅料配方及工艺实例一、五仁馅二、火腿馅三、青红丝馅四、咸蛋黄馅五、茶叶火腿馅六、魔芋馅七、冬瓜馅八、红莲蓉馅九、白莲蓉馅十、豆蓉馅十一、玫瑰豆沙(红豆沙)馅十二、南瓜薯泥馅十三、水果馅十四、香菇馅十五、枣泥馅十六、蒜姜馅十七、洗沙馅十八、枸杞果馅十九、南瓜馅二十、果汁五仁馅二十一、饅子馅二十二、莲蓉馅二十三、香油果馅二十四、松仁枣泥馅二十五、鲜肉馅二十六、云腿馅二十七、腊肠叉烧馅二十八、烧鸡馅二十九、珠江鸳鸯馅三十、鸡丝馅三十一、栗蓉蛋黄馅三十二、百果馅三十三、金腿馅第三节 元宵馅料配方及工艺实例一、豆沙馅二、鲜肉馅三、枣泥馅四、山楂白糖馅五、黑芝麻白糖馅六、玫瑰白糖馅七、枸杞桂花馅八、麻蓉白糖馅九、巧克力馅十、香麻莲蓉馅十一、香肠馅十二、叉烧馅十三、腰果榄仁馅十四、果珍白糖馅十五、杏仁白糖馅十六、五仁红糖馅十七、酒锅元宵馅十八、脂油馅十九、橙羹馅二十、什锦馅二十一、桂花馅二十二、麻仁水磨馅第四节 面包基本馅料配方及工艺实例一、香蕉馅二、果酱馅三、卡式达馅四、奶酥馅五、枣泥馅六、麦提沙朱古力酥粒馅七、汉堡馅八、西瓜馅九、芹葱馅十、花生馅十一、南瓜馅十二、葡萄干馅十三、什锦馅十四、火腿馅十五、蛋黄馅十六、脱水蔬菜馅十七、香菇馅十八、杏仁馅十九、肉桂奶油馅二十、花生奶油馅二十一、奶油椰蓉馅二十二、牛奶椰蓉馅二十三、豆沙馅二十四、清糖馅二十五、蚕豆泥馅二十六、花生酱馅二十七、胡萝卜酱馅二十八、杏仁豆沙馅二十九、咖喱牛肉馅三十、大马哈鱼馅三十一、猪肉馅三十二、苹果馅三十三、草莓酱馅三十四、菠萝馅三十五、红薯馅三十六、黄金酱馅第五节 糕点装饰料配方及工艺实例一、蛋白膏二、黄酱三、鲜奶油膏四、奶油膏五、冻胶(凝胶)六、糖膏装饰料第六章 糕点馅料检验第一节 感官检验一、感觉及感官检验(一)感觉的分类及其敏感性(二)感觉的基本规律二、对感官检验员的要求三、基本鉴别方法四、感官检验结果(一)评分检验法(二)分析或描述性检验第二节 糕点馅料感官鉴别第三节 馅料的变质和掺假检验一、糕点馅料变质的鉴别二、馅料掺假鉴别检验参考文献

<<糕点馅料配方与工艺>>

章节摘录

第一章 绪论 多数品种的糕点由外皮和馅料构成。

馅料是糕点的主要组成部分，往往形成带馅糕点的特色。

糕点馅料，就是将果蔬等基本原料，辅以风味和填充料，经拌制、加热、杀菌等加工过程，形成形式多样、甜咸适口、风味各异并包入糕点内或覆盖于糕点表面的半成品，一般称为馅心，简称馅。

馅料的制作，是各类糕点制作技术中要求较高的一项工艺操作，方法复杂多样。

技术人员既要了解各种原料的性质和作用，又要掌握不同的制作技术，才能调制出恰当适宜的馅心料。

一、糕点馅料的历史 糕点馅料是伴随月饼、汤圆、面包等面食制品的产生而发展的，至今已有上千年的历史。

据史料记载，早在殷、周时期，江浙一带就有一种纪念太师闻仲的边薄心厚的“太师饼”，此乃我国月饼的“始祖”，馅料的制作此时已出现。

汉代张骞出使西域时，引进以芝麻、胡桃仁为馅的圆形饼——胡饼，唐代苏东坡有诗写道：“小饼如嚼月，中有酥和饴”，此时，江浙一带就已流行制作月饼的五仁馅。

中国古代有“仁、义、礼、志、信”五种道德准则，而“五仁”正好与之谐音。

枣泥馅料始于晋代，已有1700多年历史。

我国宋代就有以红小豆为原料制作豆沙的工艺，明代李时珍所著的《本草纲目》谷部第二十四卷中有如下记载：红小豆“可煮可炒，可作粥、饭、馄饨馅并良也”。

<<糕点馅料配方与工艺>>

编辑推荐

糕点、月饼、元宵、面包馅料及装饰材料；五大类114种馅料的百余种配方；新型馅料的配方设计和开发原则；与馅料相匹配的面包、月饼、元宵的制作技术。

简介选材原则、风味类型，以及掺伪鉴别；细述加工技术和配方设计；重点讲解五大类馅料配方和制作；提供与馅料相匹配的糕点烘焙工艺。

<<糕点馅料配方与工艺>>

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>