

图书基本信息

书名：<<中等专业学校轻工业教材-食品工艺学（中册）>>

13位ISBN编号：9787501910373

10位ISBN编号：7501910375

出版时间：1991-10

出版时间：中国轻工业出版社

作者：辛淑秀

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>

内容概要

本书是为全国轻工中专食品工艺专业编写的专业教材，全书共十章，介绍了焙烤制品、糖果和巧克力生产工艺。

内容包括各类产品对原辅材料

的要求、原材料的化学组成及其加工特性，各种典型产品的生产工艺原理及质量要求等。

本书可供轻工、粮食、商业、农业中专学校食品加工专业作教材，也可供食品科技工作者参考。

书籍目录

第一章 焙烤制品的主要原辅材料

第一节 面粉

- 一、小麦的组成及品种对面粉性质的影响
- 二、面粉的化学组成及其性质
- 三、我国面粉等级规格标准
- 四、面粉品质的鉴定

第二节 糖

- 一、几种常用糖的特性
- 二、糖在焙烤制品中的作用

第三节 油脂

- 一、生产中常用的油脂及其特性
- 二、生产饼干、面包、糕点用油的选择
- 三、油脂在焙烤制品中的作用
- 四、油脂的月皂化和抑制

第四节 乳制品

- 一、乳品在焙烤制品中的作用
- 二、对乳制品的质量要求
- 三、焙烤制品常用的乳制品

第五节 蛋及蛋制品

第六节 疏松剂

- 一、化学疏松剂
- 二、生物疏松剂 酵母

第七节 面团改良剂

- 一、韧性面团改良剂
- 二、发酵面团改良剂
- 三、酥性面团改良剂

第八节 淀粉

第九节 食用色素

- 一、食用色素分类
- 二、常用的四种食用合成色素结构与性质
- 三、使用方法

第十节 香料

第十一节 强化剂

- 一、维生素
- 二、氨基酸类
- 三、矿物质
- 四、强化食品对强化剂的要求

复习题

第二章 面包生产工艺

第一节 概述

- 一、面包生产工艺流程
- 二、面包的配方

第二节 面包的制造

- 一、原辅材料的处理
- 二、面团的调制

三、面团的发酵

四、整形和成型

五、面包的烘烤

六、面包的冷却与包装

第三节 面包的老化及其防止

一、面包的老化

二、面包的老化理论

三、面包老化的防止及延缓

第四节 几种面包的制作方法

一、国内几种面包制作方法

二、国外几种面包的制作方法

第五节 面包的质量标准

一、感观指标

二、理化指标

复习题

第三章 饼干生产工艺

第一节 饼干的分类

一、饼干的分类方法

二、几种饼干的配方实例

第二节 饼干的生产工艺流程

一、冲印韧性饼干的生产工艺流程

二、辊印甜酥性饼干的生产工艺流程

三、苏打饼干的生产工艺流程

四、威化饼干的生产工艺流程

五、蛋黄(杏元)饼干的生产工艺流程

第三节 各种原辅材料的预处理

第四节 面团的调制

一、面团形成的基本过程

二、影响面团形成的主要因素

三、面团的调制

第五节 面团的辊轧

一、辊轧的目的与基本原理

二、辊轧工艺

第六节 饼干的成型

一、冲印成型

二、辊印成型

三、较切成型

四、其他成型方法

第七节 饼干的烘烤

一、饼干烘烤的基本理论

二、烘烤时饼干热量的传递方式

三、炉内温度与烘烤时间

四、烤炉及载体的形式

第八节 饼干的冷却与包装

一、饼干的冷却

二、饼干的包装

第九节 饼干的质量标准

一、饼干的质量标准

二、饼干的包装要求

复习题

第四章 糕点生产工艺

第一节 概述

一、糕点分类

二、中、西糕点的主要区别

第二节 面团调制

一、酥性面团的调制

二、酥散性面团的调制

三、筋性面团的调制

四、发酵面团的调制

五、糯米粉面团的调制

六、面(蛋)糊的调制

第三节 馅料制作

一、豆沙馅(澄沙馅)

二、枣泥馅

三、白糖芝麻馅

四、山楂馅

第四节 糖膏和油膏的调制

一、白马糖膏

二、蛋白膏

三、奶油膏

第五节 糕点的成型

一、印模成型

二、手工成型

三、机械成型

第七节 糕点的成熟

一、烘烤

二、炸和油氽

三、蒸煮

第八节 熬浆与挂浆

第九节 中式糕点的制作

一、蛋糕类糕点

二、浆皮类糕点

三、酥皮类糕点

四、油炸类糕点

第十节 西式糕点的制作

一、奶油起酥类糕点

二、茶酥类糕点

三、蛋糕类糕点

四、奶油混酥类糕点

五、蛋白类糕点

六、水点心类糕点

复习题

第五章 糖果和巧克力生产工艺概述

第六章 硬糖(熬煮糖果)

第一节 硬糖的种类及其主要特性

- 一、硬糖的种类
- 二、硬糖的主要特性
- 第二节 硬糖的组成和制造原理
- 一、硬糖的组成
- 二、硬糖的制作原理
- 第三节 硬糖生产工艺
- 一、生产工艺流程
- 二、典型配方举例（真空熬糖）
- 三、配料
- 四、硬糖的制造过程

复习题

第七章 焦香糖果

第一节 焦香糖果的特性和分类

- 一、焦香糖果的主要特性
- 二、焦香糖果的分类
- 第二节 焦香糖果的基本组成
- 一、基本组成
- 二、各组分的作用
- 三、典型配方举例

第三节 焦香糖果的制作原理

- 一、乳化工艺
- 二、起砂工艺

第四节 焦香糖果的生产工艺

- 一、生产工艺流程
- 二、焦香糖果的制作过程

复习题

第八章 充气糖果

第一节 充气糖果的主要特性和分类

- 一、充气糖果的特性
- 二、充气糖果的分类

第二节 充气糖果的组成和制作原理

- 一、基本组成
- 二、制作原理

第三节 充气糖果的制作过程

- 一、生产工艺流程
- 二、充气糖果制作过程
- 三、充气糖果生产连续化

复习题

第九章 凝胶糖果

第一节 凝胶糖果的特性及其分类

- 一、凝胶糖果的主要特性
- 二、凝胶糖果的分类

第二节 淀粉软糖的生产工艺

- 一、生产工艺流程
- 二、制作过程

第三节 琼脂软糖的生产工艺

一、生产工艺流程

二、制作过程

第四节 果胶软糖的生产工艺

一、生产工艺流程

二、制作过程

第五节 明胶软糖的生产工艺

一、生产工艺流程

二、制作过程

复习题

第十章 巧克力的生产工艺

第一节 巧克力的分类及其基本特性

一、巧克力的分类

二、巧克力的主要特性

第二节 可可豆与可可制品

一、可可豆

二、可可制品

第三节 可可制品的生产工艺

一、生产工艺流程

二、可可豆的加工工艺

第四节 纯巧克力的生产工艺

一、几种典型的纯巧克力配方

二、纯巧克力的生产工艺流程

三、原料的预处理

四、纯巧克力料的精磨

五、巧克力酱料的精炼

六、巧克力料的调温

七、巧克力的成型

第五节 几种典型的巧克力制品的生产工艺

一、果仁巧克力

二、巧克力夹心糖

三、巧克力酒心糖

四、巧克力威化

第六节 巧克力的包装

一、包装的作用

二、包装的材料

复习题

实验一、面包的制作

实验二、酥性饼干的制作

实验三、蛋糕的制作

主要参考文献

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>