

《焙烤食品加工技术》

图书基本信息

书名：《焙烤食品加工技术》

13位ISBN编号：9787501989904

10位ISBN编号：7501989907

出版时间：2012-9

出版社：中国轻工业出版社

作者：朱珠，梁传伟

页数：269

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《焙烤食品加工技术》

内容概要

《焙烤食品加工技术(第二版)》，本书根据高职高专食品专业人才培养目标和规格要求，删除陈旧过时内容；根据国家、行业等最新标准，更新了相关数据；以精简、重组并整合教学内容为主，增添各类焙烤食品加工技能综合实训，以“基础理论知识掌握、强化实践性训练、突出实效”为原则，来提高学生在实际工作岗位的适应性为目的。

《焙烤食品加工技术》

作者简介

朱珠 吉林工商学院

书籍目录

绪论

第一章 焙烤食品用料

第一节 小麦粉

第二节 糖

第三节 油脂

第四节 乳、蛋及其制品

第五节 疏松剂

第六节 水

第七节 其它焙烤食品用料

思考题

第二章 面包加工技术

第一节 概述

第二节 面包加工工艺

第三节 面包的质量标准

第四节 典型面包加工

第五节 面包加工技能综合实训

思考题

第三章 饼干加工技术

第一节 概述

第二节 饼干加工工艺

第三节 饼干质量标准

第四节 饼干加工技能综合实训

思考题

第四章 蛋糕加工技术

第一节 蛋糕加工工艺

第二节 面糊类蛋糕加工工艺

第三节 乳沫类蛋糕加工工艺

第四节 戚风类蛋糕加工工艺

第五节 蛋糕加工技能综合实训

思考题

第五章 其它焙烤食品加工技术

第六章 焙烤食品装饰料的制备

第七章 烘焙企业管理

第八章 其它相关知识

附录

参考文献

章节摘录

版权页：插图：为所采用的都是新鲜带壳的鸡蛋，所以在使用时为了使蛋白和蛋黄能全部用于同一配方中，不致在同一配方中有蛋清或蛋黄剩余，以免造成浪费。因此，原则上乳沫类中蛋清如果是100%，则在称量蛋清时按需要的蛋清数量称出，剩下的蛋黄就作为面糊部分的用量，不必再斤斤计较蛋黄的多少（一般鸡蛋中蛋清和蛋黄的比例为2：1，即使有差别，但不会太多）。乳沫类蛋糕不像面糊类蛋糕，每样原料都要精确。乳沫类部分通常都以蛋清100%为标准，但最高可用到200%。在戚风类蛋糕配方中，乳沫类部分只有蛋清、糖和塔塔粉三种原料，一般蛋清为100%，糖则为66%。蛋清在搅拌时配以其量的2/3的糖，这样打出来的蛋清韧性和膨胀性最佳。另外，再配以0.5%的塔塔粉，则完成了戚风类蛋糕乳沫类部分的配方平衡。根据以上面糊类和乳沫类的分别配方再予结合便成为单一的配方。配方中总蛋量为150%，面糊类部分的糖应为70%左右，乳沫类部分糖的用量最多等于蛋，或少于蛋30%以下，无一定的用量标准，应视实际需要而定。根据经验，除了巧克力戚风蛋糕总糖量应用到170%左右外（也就是乳沫类部分66%，面糊类部分104%），其余的戚风类蛋糕都可用到135%（也就是乳沫类部分66%，面糊类部分69%）。小麦粉和油脂则列在面糊类部分。这样就完成了戚风类蛋糕初步的配方平衡。戚风蛋糕的种类很多，除了巧克力戚风蛋糕在配方制定上应注意可可粉的使用，必须调整配方中的糖量和总水量外，其余如各种水果味戚风蛋糕只需依照标准配方视所采用水果的酸度，在总水量部分增减其果汁的用量，这样就可做出不同的水果戚风蛋糕。

2.面糊调制

(1) 蛋黄糊部分的搅拌首先将小麦粉与发粉过筛，再把糖、盐混合均匀。然后把液体油、蛋黄、牛奶或果汁等依照顺序加入，用桨状拌打器中速搅拌几分钟至均匀即可。若无搅拌机，也可用手动拌打器来拌和均匀。蛋黄糊部分的搅拌，关键是原料的投放次序，一定要按上述顺序，先加入液体油，再加入蛋黄、牛奶或果汁，这样小麦粉就不会结块。如果先加蛋黄或先加牛奶或果汁，都会使小麦粉粘在一起不易搅散，甚至结块，使烤好后的蛋糕内部有不均匀的生粉粒。

(2) 蛋清糊部分的搅拌蛋清糊部分的搅拌，是戚风类蛋糕制作的最关键步骤。首先要求把搅拌缸、搅拌器清洗干净，无油迹。然后加入蛋清、塔塔粉，以中速打至湿性发泡，再加入细砂糖，打至干性发泡（即用手指勾起蛋清糊，蛋清糊可在指尖上形成一向上的尖锋）即可。

(3) 蛋清糊与蛋黄糊的混合先取1/3打好的蛋清糊加入到蛋黄糊中，用手轻轻搅匀。拌时手掌向上，动作要轻，由上向下拌和，拌匀即可。

精彩短评

1、专业烘焙的基础知识，增强理论水平

《焙烤食品加工技术》

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：www.tushu000.com