

# 《面包生产工艺与配方》

## 图书基本信息

书名：《面包生产工艺与配方》

13位ISBN编号：9787501923953

10位ISBN编号：7501923957

出版时间：1999-04

出版社：中国轻工业出版社

作者：李培圩

页数：219

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](http://www.tushu000.com)

## 书籍目录

### 第一章 面包的分类和基本配方

#### 第一节 面包的分类

##### 一、主食面包

(一) 平顶或弧顶枕形面包

(二) 大圆形面包

(三) 法式面包

##### 二、花色面包

(一) 夹馅面包

(二) 表面喷涂面包

(三) 油炸面包圈

(四) 特异形态面包

##### 三、调理面包

(一) 三明治

(二) 汉堡包

(三) 热狗

##### 四、丹麦酥油面包

(一) 不夹馅面包

(二) 夹馅或表面喷涂面包

#### 第二节 各种面包的基本配方

### 第二章 面包主要原料的特性

#### 第一节 面粉

#### 第二节 鲜酵母

##### 一、酵母的作用

(一) 体积大 组织松软

(二) 消化吸收好 营养价值高

##### 二、理想的酵母

##### 三、酵母使用中数量的增减

##### 四、鲜酵母的保藏

#### 第三节 酵母食料和面质改良剂

##### 一、面质改良剂使用的目的

##### 二、面质改良剂的作用

(一) 面团物理性质的调节

(二) 氧化剂的作用

(三) 酶制剂的作用

(四) 酵母的繁殖与氮素源的补充

(五) 水的硬度调节

(六) 面团pH的调节

(七) 还原剂的作用

(八) 乳化剂的作用

##### 三、酵母食料及改良剂的选择和使用

### 第三章 各种类型面包的工艺流程

#### 第一节 直接发酵法(一次发酵)生产主食面包工艺流程

#### 第二节 二次发酵法生产主食面包工艺流程

#### 第三节 二次发酵法生产花色面包工艺流程(一次发酵法同前)

#### 第四节 冷藏发酵法生产丹麦酥油面包工艺流程

#### 第五节 一次发酵法生产法式面包工艺流程

#### 第六节 发酵法油炸面包圈工艺流程

## 第七节 法式面包工艺流程

- 一、速成法的法式面包基本配方
- 二、速成法工艺
- 三、混合型多功能添加剂的配合剂量
- 四、法式面包与二次发酵法面包的质量对比
- 五、法式面包与二次发酵法的技术经济状况对比
- 六、法式面包前景展望

## 第四章 面团的调制和发酵

### 第一节 生产前的准备工作

### 第二节 各种原料的预处理

- 一、面粉
- 二、酵母
- 三、砂糖
- 四、油脂
- 五、水

### 第三节 面团调制的方法

- 一、不同工艺的调粉方法
  - (一) 一次发酵法(直接发酵法)
  - (二) 二次发酵法
  - (三) 液体发酵法
  - (四) 连续发酵法
  - (五) 冷藏发酵法
- 二、面团调制的工艺条件与质量的关系
  - (一) 在调粉过程中添加起酥油的作用
  - (二) 调粉后期加盐(后加盐法)的作用
  - (三) 调粉时间的选择
  - (四) 调粉时面团经历的变化
  - (五) 与调粉时间长短有关的各种因素
  - (六) 各种原辅料在调制面团时的作用和对面包的功用
  - (七) 调粉机的形式和作用
- 三、蛋白质结构在调面时的变化

### 第四节 面团的发酵

- 一、面团发酵的目的及方法
- 二、适当的发酵成熟度
  - (一) 温度变化
  - (二) pH的变化
  - (三) 面团流变性的变化
  - (四) 气味的变化
- 三、面团发酵时的生物化学变化
  - (一) 糖的变化
  - (二) 淀粉的变化
  - (三) 蛋白质的变化
  - (四) 产酸的变化
  - (五) 产生香气的变化
- 四、发酵工艺管理
  - (一) 一次发酵法的管理
  - (二) 二次发酵法的管理

## 第五章 分割、中间醒发、整形加工

- 第一节 分割

- 一、机械分割的损伤
- 二、分割机的形式
  - (一) 冲压式分割机
  - (二) 单活塞式分割机
  - (三) 真空活塞式分割机
- 第二节 搓圆
  - 一、搓圆的作用
  - 二、搓圆机的形式
  - 三、搓圆机使用中存在的问题
- 第三节 中间醒发
  - 一、中间醒发的目的
  - 二、标准条件和醒发程度的判断
  - 三、醒发装置的类型
  - 四、操作中注意事项
- 第四节 整形
  - 一、手工整形和机械整形
  - 二、整形机的类型
  - 三、整形操作与面团性能的关系
- 第五节 入模及烘烤载体
  - 一、模型与烤盘的备用量
  - 二、正常生产时的表面处理
  - 三、烤模容积与入模面胚重量的关系
  - 四、烤模尺寸与焙烤效率的关系
  - 五、入模方法
  - 六、烤模间的间隔
  - 七、烤模的结构及保养
- 第六章 成形（最后醒发）
  - 第一节 成形的功能
  - 第二节 成形工段的操作条件
  - 第三节 成形程度的判别
  - 第四节 与成形程度有关的因素
  - 第五节 成形条件差和成形不足与质量的关系
  - 第六节 成形设备的种类
- 第七章 烘烤
  - 第一节 烘烤方法
  - 第二节 烘烤时可能产生的质量问题
  - 第三节 烘烤过程中的变化
  - 第四节 烘烤时热量的传递
  - 第五节 烘烤损失
  - 第六节 烤炉的种类
  - 第七节 脱模
- 第八章 冷却
- 第九章 包装
  - 第一节 包装的目的
  - 第二节 包装形式和材料
  - 第三节 包装机的应用
- 第十章 成品质量评分方法
  - 第一节 质量鉴评项目及得分标准
  - 第二节 面包比体积的测定

# 《面包生产工艺与配方》

附录一 面包（QB1252—91）

附录二 面包用小麦粉（SB/T10136—93）

# 《面包生产工艺与配方》

## 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](http://www.tushu000.com)