

《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：9787122020833

10位ISBN编号：7122020835

出版时间：2008-3

出版社：苏东海、苏东民 化学工业出版社 (2008-03出版)

页数：249

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

《面包生产工艺与配方》

内容概要

《面包生产工艺与配方》是《食品工艺与配方系列》中的一册。《面包生产工艺与配方》介绍了面包的基本原料、主要原料、生产工艺、发酵方法、储藏方法以及各式花色面包的生产。全面详细地讲解了主食秒报、快餐面包、点心面包等的配方与制作工艺。

《面包生产工艺与配方》

书籍目录

第一章 绪论第一节 面包的起源与发展第二节 我国面包工业的发展方向第三节 面包的营养价值第四节 面包的分类第二章 面包生产原料第一节 小麦粉第二节 油脂第三节 糖和糖浆第四节 蛋品第五节 乳品第六节 水第七节 乳化剂第八节 面团改良剂第九节 面包的其他辅料第三章 面包生产工艺第一节 面包基本生产工艺流程第二节 面团调制第三节 面团发酵第四节 面团整形第五节 面团最后醒发第六节 面包烘焙第七节 面包冷却和包装第四章 面包的发酵方法第一节 一次发酵法第二节 二次发酵法第三节 快速发酵法第四节 过夜种子面团法第五章 面包保鲜技术第一节 面包老化及其预防第二节 面包腐败及其预防第六章 花色面包的生产第一节 花色面包的种类第二节 花色面包的制作方法参考文献

章节摘录

第一章 绪论 第一节 面包的起源与发展 一、面包的起源 面包是以面粉为主要原料，配以各种辅料，加入酵母和水调制成面团，经发酵、烤制成表面呈棕黄色的干皮、瓤部呈有弹性的海绵状组织的食品。面包从西方引入。面包引进中国之初，主要供西方人士食用。20世纪初以来，经过中国点心师的改进，已具中国地方特点，并成为中国面食点心的一大类，为方便面点之一。早在1万多年前，西亚一带的古代民族就已种植小麦和大麦。那时是利用石板将谷物碾压成粉，与水调和后在烧热的石板上烘烤。这就是面包的起源，但它还是未经发酵的“死面”，也许叫做“烤饼”更为合适，大约与之同时，北美的古代印第安人也用橡实和某些植物的籽实磨粉制作“烤饼”。大约在公元前3000年前后，古埃及人最先掌握了制作发酵面包的技术。最初的发酵方法可能是偶然发现的：和好的面团在温暖处放久了，受到空气中酵母菌的侵入，导致发酵、膨胀、变酸，再经烤制便得到了远比“烤饼”松软的一种新面食，这便是世界上最早的面包。古埃及的面包师起初是用酸面团发酵，后来改进为使用经过培养的酵母。现今发现的世界上最早的面包坊诞生于公元前2500多年前的古埃及。大约在公元前13世纪，摩西带领希伯来人大迁徙，将面包制作技术带出了埃及，至今，在犹太人的“逾越节”时，仍制作一种叫做“马佐”（matzo）的未膨发饼状面包，以纪念犹太人从埃及出走，因为出走时来不及发酵。此后，面包制作技术又从中东传入了欧洲。公元2世纪末，罗马的面包师行会统一了制作面包的技术和酵母菌种，他们经过实践比较，选用酿酒液作为标准酵母。

《面包生产工艺与配方》

编辑推荐

《面包生产工艺与配方》的重点是第六章，全面系统地介绍了各式面包的配方与制作，有硬质面包、软质面包、夹馅面包、保健面包等。对每种面包都给出了配方、操作要点及特点，内容丰富、实用，通俗易懂，是广大面包行业从业人员必备的读物。

《面包生产工艺与配方》

精彩短评

- 1、这本书还不错吧，推荐
- 2、不专业，业余爱好还可以
- 3、面包配方虽然比较少，但是制作工艺的理论还是很强的。
- 4、还行吧.....作为一本理论基础书来说，可以了解一些关于面包的理论知识。还是可以看看.....
- 5、中规中矩的理论书。老化主要是由淀粉引起的。面包在烘烤过程中随着温度升高而吸水膨胀，直至淀粉糊化，使淀粉由有序的结晶结构变为无序的非结晶结构，从而使面包组织疏松柔软有弹性。在贮存过程中，非晶体的淀粉又转变为有序的结晶结构的淀粉，使面包组织紧密变硬破碎掉渣干燥无弹性香气消失，而发生了老化。因此，老化被看做是糊化的逆反应。

《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