

《制粉工》

图书基本信息

书名：《制粉工》

13位ISBN编号：9787501982899

10位ISBN编号：7501982899

出版时间：2011-9

出版社：中国轻工业出版社

作者：国家粮食局人事司

页数：381

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

《制粉工》

内容概要

本书介绍了制粉技师、制粉高级技师的职业技能要求和相关知识，涉及原料清理、磨粉、面粉后处理、培训与管理等内容。

书籍目录

第一部分 技师

第一章 原料清理

第一节 配料

一、原料搭配的工艺流程

二、常用配料设备

三、原料搭配的控制

第二节 流程调整

一、小麦清理流程的组合特点

二、麦路的控制与调整

第三节 水分调节

一、水分调节的基本工艺

二、水分调节的控制

三、水分调节工艺的确定与调整

第四节 通风除尘

一、通风除尘风网的工作状态及要求

二、通风除尘风网的基本调整

第二章 磨粉

第一节 研磨与筛理

一、研磨效果的检测与评价

二、影响研磨工艺效果的因素

三、辅助研磨设备

四、筛理物料特性与筛理工作要求

五、平筛筛路

六、平筛筛理工艺效果的评定

七、清粉

.....

第二部分 高级技师

附录

主要参考文献

《制粉工》

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