

《方便与休闲食品生产技术》

图书基本信息

书名：《方便与休闲食品生产技术》

13位ISBN编号：9787501928125

10位ISBN编号：7501928126

出版时间：2007-8

出版社：中国轻工业出版社

作者：揭广川 编

页数：198

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

《方便与休闲食品生产技术》

内容概要

《方便与休闲食品生产技术》内容简介：方便食品和休闲食品工业已成为一个新兴的食品工业领域，与人们的日常生活密切相关，有着广阔的发展空间。但目前食品工艺专业的教材尚未涉及这一方面。根据全国轻工中专食品工艺专业建设与指导委员会确定的教材建设计划，组织全国部分轻工中专学校的食品专业教师编写了《方便与休闲食品生产技术》，以适应食品工业的新发展。

《方便与休闲食品生产技术》

书籍目录

绪论第一章 淀粉的性质第一节 淀粉的性质第二节 淀粉的功能性第二章 方便面生产工艺第一节 概述一、方便面的分类与特点二、方便面发展趋势第二节 生产方便面的各种原辅材料一、小麦粉二、油脂三、水四、鸡蛋五、淀粉六、添加剂第三节 方便面生产工艺一、方便面生产原理和工艺流程二、和面三、熟化四、复合压延五、切条折花六、蒸面七、定量切块八、干燥九、冷却十、包装工艺第四节 方便面调味汤料生产技术一、方便面汤料的分类二、汤料中的原辅材料三、汤料的生产工艺四、汤料配方制作举例五、汤料的包装第五节 方便面生产质量管理一、方便面的质量标准二、汤料的质量标准三、油炸方便面的质量要求四、提高油炸方便面质量的措施第三章 方便大米制品生产工艺第一节 大米的分类和特性一、大米的分类和质量标准二、大米的化学组成三、大米的特性第二节 方便米饭生产工艺一、速食方便米饭生产工艺二、工艺要点三、方便米饭的制作方法第三节 方便米粉生产工艺一、概述二、切粉和榨粉的生产操作三、方便米粉生产工艺第四章 谷物早餐食品生产工艺第一节 大米早餐食品一、膨化法大米早餐食品的生产二、干燥法大米早餐食品的生产第二节 麦类早餐食品一、略煮麦类早餐食品的生产二、即食（免烹）麦类早餐食品的生产第三节 玉米早餐食品一、玉米性质概述二、烘烤玉米片生产工艺三、挤压膨化玉米片生产工艺第五章 果蔬脆片生产工艺第一节 果蔬干燥原理一、概述二、果蔬干燥原理第二节 果蔬脆片生产工艺一、低温真空油炸法二、微波膨化法三、加压减压气流膨化法第三节 果蔬脆片生产工艺举例一、苹果脆片的生产二、芒果脆片的生产三、大蒜脆片的生产四、哈密瓜脆片的生产五、香蕉脆片的生产六、美国式马铃薯脆片的生产第四节 常见质量问题及分析第六章 膨化与挤压食品生产工艺第一节 膨化与挤压技术的特点及产品一、膨化与挤压技术的特点二、膨化食品的特点三、膨化食品的种类第二节 食品膨化理论一、膨化的形成机理二、膨化动力的产生机制三、淀粉、蛋白质在膨化中的变化第三节 膨化食品生产工艺一、螺杆挤压机工作原理二、膨化小食品生产工艺三、非膨化挤压食品生产及产品膨化主要参考文献

《方便与休闲食品生产技术》

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