

# 《食品工艺（下册）》

## 图书基本信息

书名：《食品工艺（下册）》

13位ISBN编号：9787040117288

10位ISBN编号：7040117282

出版时间：2002-12

出版社：高等教育出版社

作者：贡汉坤 编

页数：242

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)

# 《食品工艺（下册）》

## 前言

按照“面向21世纪职业教育课程改革和教材建设规划”实施方案的要求，以2001年教育部职成教司组织专家审定通过的食品生物工程专业课程设计和“食品工艺教学基本要求”为依据，我们组织全国各有关学校的富有长期教学经验的老师编写了《食品工艺（上、下册）》。《食品工艺（下册）》是“面向21世纪中等职业教育国家规划教材”，主要用作全国各类职业学校食品生物工艺类专业的教材，也可作为食品科技工作者的参考资料。

《食品工艺（下册）》上册由四川工商职业技术学院副教授江建军任主编，北京农业学校高级讲师赵晨霞任副主编。上册编写分工如下：绪论和第一章第一、第三节由江建军编写，并负责上册的统稿工作；第一章第二节、第二章第一节由四川工商职业技术学院李剑编写；第二章第二、第三、第四、第五、第六、第七节由江苏省食品学校王蕊编写；第三章第一、第二节由赵晨霞编写；第三章第三节由长春职业技术学院王革编写；第三章第四、第五节由江苏省食品学校惠更平编写；第四章由内蒙古轻工业学校武建新编写。下册由江苏省食品学校高级讲师、高级工程师贡汉坤任主编，大连轻工业学校高级讲师罗丽萍任副主编。下册编写分工如下：第五章第一、二、三节由罗丽萍编写；第五章第四、五、六节由大连轻工业学校邓惠玲编写；第五章第七节由湖北轻工业学校宋卫江编写；第六章第一、二节由贡汉坤编写，并负责下册的统稿工作；第六章第三、四节由广西轻工业学校张齐军编写；第七章由云南轻工业学校高敏编写；第八章由广东轻工业学校曾小兰编写。

《食品工艺（下册）》由全国中等职业教育教材审定委员会审定，哈尔滨商业大学杨铭铎教授担任责任主审，孙婷审阅了此稿，在此表示衷心感谢。

# 《食品工艺（下册）》

## 内容概要

《食品工艺(下册)》是根据教育部2001年颁布的“中等职业学校食品生物工艺专业课程设置”中主干课程《食品工艺教学基本要求》，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。《食品工艺(下册)》分上、下册共8章，内容包括饮料制造工艺、焙烤食品生产工艺、方便与休闲食品工艺、糖果与巧克力制品生产工艺。系统介绍了各类产品对原辅材料的要求，原材料的化学组成及其加工特性，各种典型产品的生产工艺原理及发展趋势等。

《食品工艺(下册)》可作为中等职业学校食品生物工艺专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

## 书籍目录

第五章 饮料制造工艺?第一节 概述?一、饮料分类?二、饮料生产及市场的概况?第二节 饮料的主要原料及其要求?一、饮料用水及水处理?二、果蔬原料的化学成分及加工特性?三、牛乳的化学成分和种类?四、植物蛋白原料?五、咖啡豆和可可豆?六、饮料添加剂?七、饮料包装容器及材料?第三节 碳酸饮料生产工艺?一、灌装方法?二、汽水主剂?三、糖浆的配制?四、碳酸化?五、容器的清洗?六、灌装系统?第四节 瓶装饮用水生产工艺?一、瓶装水的定义和分类?二、瓶装饮用矿泉水生产工艺?三、饮用纯水生产工艺?第五节 蛋白饮料生产工艺?一、概述?二、植物蛋白饮料加工工艺?三、豆奶生产工艺?四、杏仁乳(露)饮料?五、其他植物蛋白饮料?第六节 茶饮料生产工艺?一、茶饮料的定义与分类?二、茶饮料生产工艺?三、影响茶饮料质量的因素?四、解决茶饮料混浊沉淀的方法?五、其他几种茶饮料生产工艺?第七节 冷饮及冷食生产工艺?一、冰淇淋的生产工艺?二、雪糕及冰棍(棒)生产工艺?三、冷饮及冷食工业的发展方向?第六章 焙烤食品生产工艺?第一节 原辅材料?一、面粉?二、糖?三、油脂?四、乳制品?五、蛋制品?六、疏松剂?七、改良剂?八、淀粉?九、食盐?十、香料?十一、色素?第二节 面包生产工艺?一、概述?二、面包生产的基本工艺流程?三、面包的配方?四、面包的制作?五、冷冻面团法工艺介绍?六、几种常见品种面包的制作实例?第三节 饼干生产工艺?一、饼干分类?二、饼干市场的发展动态?三、饼干生产工艺流程?四、饼干生产的基本操作技术?五、其他类型饼干生产?第四节 糕点生产工艺?一、糕点分类?二、糕点生产的操作技术?三、几种中外名点制作介绍?四、蛋糕制作?五、月饼生产?第七章 方便与休闲食品生产工艺?第一节 方便面生产概述?一、方便面的分类、特点、发展趋势?二、生产方便面的原辅料?三、方便面生产原理和工艺流程?第二节 方便面生产要点?一、和面?二、熟化?三、复合压延?四、切条折花及设备?五、蒸面?六、定量切块及设备?七、干燥及干燥设备?八、冷却、检验、包装?第三节 方便面调味料(汤料)生产?一、方便面汤料的分类?二、调味料(汤料)生产工艺概况?三、调味料(汤料)的包装?第四节 方便米饭生产?一、大米的特性?二、方便米饭工艺流程?三、方便米饭生产工艺要点?第五节 谷物早餐食品生产?一、概述?二、大米早餐食品生产?三、麦类及玉米类早餐食品生产?四、烘烤玉米片生产?第六节 果蔬脆片生产?一、概述?二、果蔬脆片生产方法?三、果蔬脆片生产实例?四、果蔬脆片常见质量问题及分析?第七节 膨化与挤压食品生产?一、概述?二、食品膨化理论?三、膨化与挤压食品生产?四、膨化与挤压加工设备?第八章 糖果与巧克力制品生产工艺?第一节 概论?一、糖果生产概况?二、糖果的分类?三、生产糖果的主要原材料?第二节 硬质糖果?一、硬糖特性?二、硬糖生产工艺?第三节 焦香糖果?一、焦香糖果的特性?二、焦香糖果的种类?三、焦香糖果生产工艺?第四节 充气糖果?一、充气糖果的特性?二、充气糖果的分类?三、充气糖果生产工艺?第五节 凝胶糖果?一、凝胶糖果的特性?二、凝胶糖果的分类?三、凝胶糖果的生产工艺?第六节 胶基糖果?一、胶基糖果的特性?二、胶基糖果的分类?三、胶基糖果的生产工艺?第七节 巧克力?一、巧克力的特性?二、巧克力的分类?三、纯巧克力的生产工艺?四、典型巧克力制品的生产工艺?附录实验?实验一 橘子汁的制作?实验二 面包制作?实验三 蛋糕制作?实验四 韧性饼干制作?实验五 酥性饼干制作?实验六 苏式月饼制作?实验七 广式月饼制作?实验八 开口笑制作?实验九 奶油话梅糖的制作?主要参考文献

## 章节摘录

饮料是指以补充人体水分和营养成分为目的、经加工而成的、可直接饮用或经冲调后饮用的一种流质食品。饮料具有一定的滋味和口感，经过加工后滋味和口感能够得到改善或调整，能够保存天然食物的味感，能满足人们的味感需要。饮料中含有某些营养成分，或能调节人体生理健康的某些功能性成分，或能满足某些人们的嗜好性物质等。饮料必须卫生和安全。生产加工中要除去天然的有害成分，防止原料的污染，避免加工过程中的污染。所添加的各种添加剂必须符合国家标准规定质量和卫生指标。

一、饮料分类 饮料按含酒精的程度分为含酒精饮料（包括各种酒类）和不含酒精饮料。其中不含酒精的饮料称为软饮料。我国规定软饮料是不含乙醇或乙醇含量不超过0.5%（乙醇作为香料等配料用的溶剂）的饮料制品。根据不同的原辅材料或产品形式分，饮料可为以下10类：

（一）碳酸饮料类 碳酸饮料是在经过处理的饮用水中，压入二氧化碳气的饮料。首先在糖液中，加入果汁（或不加果汁）、酸味剂、着色剂及食用香精等制成调和糖浆，然后加入碳酸水（或调和糖浆与水按比例混合后，吸收碳酸气）而制成的饮料。包括果汁型碳酸饮料（原果汁含量不低于2.5%）、果味型碳酸饮料（以食用香精为主要赋香剂以及原果汁含量低于2.5%）、可乐型碳酸饮料和其他型碳酸饮料。

（二）果汁饮料类 用成熟适度的新鲜或冷藏果实为原料，经机械加工所得的，其成品中的原果汁含量不少于5.0%的各种果汁及果汁饮料。分为原果汁、浓缩果汁、原果浆、水果汁、果肉果汁饮料、高糖果汁饮料、果粒果汁饮料、果汁饮料和果汁水等类型。

（三）蔬菜汁及蔬菜汁饮料 蔬菜汁及蔬菜汁饮料是用一种或多种新鲜蔬菜汁（或冷藏蔬菜汁）、发酵蔬菜汁，加入食盐或糖等配料，经脱气、均质及杀菌等所得的各种蔬菜汁饮料制品。包括蔬菜汁、蔬菜汁饮料、复合果蔬汁、发酵蔬菜汁饮料、食用菌饮料和藻类饮料等。

# 《食品工艺（下册）》

## 编辑推荐

《食品工艺（下册）》是“面向21世纪中等职业教育国家规划教材”，主要用作全国各类职业学校食品生物工艺类专业的教材，也可作为食品科技工作者的参考资料。

# 《食品工艺（下册）》

## 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)