

《新版面包配方》

图书基本信息

书名：《新版面包配方》

13位ISBN编号：9787501934027

10位ISBN编号：7501934029

出版时间：2002-1-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：薛文通

页数：512

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

《新版面包配方》

内容概要

《新版食品配方》系列丛书是我社最新出版的系列丛书。首批推出的包括饮料、冷饮、乳制品、糕点、面包、蛋糕、饼干、调味品、休闲食品、方便食品和配制酒等。主要介绍产品特点和分类、原辅材料、加工基本原理和方法、配方、工艺流程、操作要点、质量标准、注意事项等。读者对象为从事食品专业的中小企业、民营企业、乡镇企业的技术人员和管理人员。

本系列丛书内容包括：概述、面包的原辅材料、面包的制作工艺及原理、各式面包的配方与制作等。内容深入浅出，通俗易懂。对我国农产品深加工、西部开发具有一定的指导作用。

新版食品配方系列丛书包括：《新版饮料配方》、《新版冰淇淋配方》、《新版肉制品配方》、《新版乳制品配方》、《新版配制酒配方》、《新版糕点配方》、《新版面包配方》、《新版蛋糕配方》、《新版饼干配方》、《新版休闲食品配方》、《新版调味晶配方》、《新版方便食品配方》。

书籍目录

第一章 概述

第一节 面包的历史和发展现状

第二节 面包的特点和分类

第二章 面包的原辅材料

第一节 基本原料

第二节 主要配料及功能

第三节 其他辅料

第三章 面包的制作工艺及原理

第一节 主要设备及工具

第二节 面包制作的工艺流程

第三节 面包的生产方法

第四节 面包的检测

第五节 面包加工中常出现的问题及解决方法

第四章 各式面包的配方与制作

第一节 硬质面包

第二节 软质面包

第三节 脆皮面包

第四节 其他花包面包

《新版面包配方》

媒体关注与评论

《新版食品配方》系列丛书是我社最新出版的系列丛书。首批推出的包括饮料、冷饮、乳制品、糕点、面包、蛋糕、饼干、调味品、休闲食品、方便食品和配制酒等。主要介绍产品特点和分类、原辅材料、加工基本原理和方法、配方、工艺流程、操作要点、质量标准、注意事项等。读者对象为从事食品专业的中小企业、民营企业、乡镇企业的技术人员和管理人员。本系列丛书内容深入浅出，通俗易懂。对我国农产品深加工、西部开发具有一定的指导作用。新版食品配方系列丛书包括：《新版饮料配方》、《新版冰淇淋配方》、《新版肉制品配方》、《新版乳制品配方》、《新版配制酒配方》、《新版糕点配方》、《新版面包配方》、《新版蛋糕配方》、《新版饼干配方》、《新版休闲食品配方》、《新版调味晶配方》、《新版方便食品配方》。

《新版面包配方》

精彩短评

- 1、对我来说不是特别适用，但是里面的面包品种还是很多的啦
- 2、是个秘籍资料，不错。
- 3、这本书很适合专业烘焙人员收藏，介绍面很广包括面包起源在内的很多专业知识。
- 4、值得收藏，一堆面包的书中只有这本分析了面包制作中的一些根源性问题，朴实耐读
- 5、揉面是伤。

《新版面包配方》

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