

《面包配方与工艺》

图书基本信息

书名：《面包配方与工艺》

13位ISBN编号：9787506456814

10位ISBN编号：7506456818

出版时间：2009-9

出版社：中国纺织出版社

页数：346

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

《面包配方与工艺》

前言

近年来，我国面包业的发展非常迅速，在许多大中城市，面包屋、西饼房以及大中型西式糕点连锁店如雨后春笋般出现，发展趋势十分喜人。目前，我国各地的烘焙面包业从业人员已达60万人左右。面包是一种以小麦粉为主要原料，以酵母、鸡蛋、油脂、果仁等为辅料，加水调制成面团，经过发酵、整形、成型、焙烤、冷却等过程加工而成的焙烤食品。面包含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、少量维生素及钙、钾、镁、锌等矿物质，口味多样，易于消化、吸收，食用方便，在日常生活中颇受人们喜爱。《面包配方与工艺》是食品配方精选丛书之一。本书首先简要介绍了制作面包的原辅料、制作原理、制作工具、装饰技术等，然后全面系统地介绍了各式面包的配方与制作，有主食面包类、花色面包类、调理面包类、酥油面包类等。对每种面包都给出了原料配方、制作用具或设备、制作过程和风味特点。在编写过程中，本书力求浅显易懂，以实用为原则，理论与实践相结合，注重理论的实用性和技能的可操作性，便于读者掌握。本书由扬州大学陈洪华、李祥睿主编，李治航、陈婕、周静、陆中军、李佳琪、严卫明、程宝、胡兴威、郭峰、陈丽娟、姜舜怀等提供了部分配方素材。另外，本书在编写过程中，得到了扬州大学旅游烹饪学院（食品科学与工程学院）领导以及中国纺织出版社的大力支持，并提出了许多宝贵意见，在此，谨向他们一并表示衷心的感谢！由于时间仓促，内容涉及面广，有不足和疏漏之处，望广大读者批评指正，编者不胜感激。

《面包配方与工艺》

内容概要

《面包配方与工艺》简要地介绍了面包的起源、发展和分类，面包制作的原料、工具和设备，面包制作原理、装饰技术以及面包的质量鉴定与质量分析等基础知识。重点介绍了450种面包制作案例，包括主食面包类、花色面包类、调理面包类和酥油面包类。

《面包配方与工艺》可供广大面包爱好者、食品企业从业人员阅读，还可作为烹饪等专业师生的参考教材。

《面包配方与工艺》

书籍目录

第一章 面包概述 第一节 面包的起源与发展 第二节 面包的特点 1.具有一定的营养价值 2.易于消化吸收 3.食用方便且便于储存 第三节 面包的分类 1.按照面包的柔软度分类 2.按照各国面包配方特点分类 3.按照烘焙方法分类 4.按照消费习惯分类 5.按照面包风味分类第二章 面包原料知识 第一节 小麦粉 1.按照用途分类 2.按照精度分类 3.按蛋白质含量分类 4.根据面粉性能和不同的添加剂分类 第二节 酵母 1.面包用酵母的生物学原理 2.面包用酵母的分类 第三节 水 1.水的硬度 2.水的pH值 3.水的温度 第四节 油脂 1.色拉油 2.奶油 3.黄油 4.植物黄油 5.起酥油 第五节 糖与糖浆 1.糖类的性质特点 2.糖、糖浆在面包制品中的作用 3.糖和糖浆的种类 第六节 蛋与蛋制品 1.蛋在面包制品中的作用 2.蛋与蛋制品的种类 第七节 乳与乳制品 1.乳与乳制品的作用 2.乳与乳制品的种类 第八节 盐 1.盐的作用 2.盐的种类和选择 第九节 食品添加剂 1.面包改良剂 2.乳化剂第三章 面包制作工具和设备 第一节 工具 1.计量工具 2.搅拌工具 3.成形工具 4.烘焙工具 5.其他工具第四章 面包制作 第五章 面包的质量鉴定与原因分析第六章 面包配方案例参考文献

章节摘录

第一章 面包概述第一节 面包的起源与发展面包是一种经过发酵的烘焙点心。它是以小麦粉、酵母、盐和水为基本原料，添加适量糖、油脂、乳品、鸡蛋、果料、添加剂等，经过搅拌、发酵、成形、饧发、烘焙而制成的组织松软的方便食品。在公元前7000年左右，美索不达米亚人就开始种植小麦，并制作原始的面包，他们把谷物捣碎，用水拌和，在烧热的石头上烘烤。公元前4000年，埃及人发明了烘焙面包的烤炉，当时的埃及人也被称为吃面包的人。经过发酵的面包，即出现在公元前2000~3000年的埃及。据说，这种面包是由一个埃及奴隶发明的。他负责每天晚上给主人烤制面粉加水的糕饼。有一天，他在烤糕饼时睡着了，火在刚烤热面团后就慢慢熄灭了，而面团则在夜间发酵膨胀起来，几小时后，奴隶醒了，看见面包已是头天晚上的两倍大，赶紧把面团重新推回烤炉，烤好后，奴隶和他的主人发现它比原来食用的死面糕饼更大更松软，也好吃多了，从此以后主人就要求奴隶做这样的糕饼，但奴隶并不明白烤成松软糕饼的原理是什么。后来，经过许多埃及人的实验，找到了“发面”的关键因素，即空气中的天然酵母菌使含有水、蜂蜜的面团发酵膨胀，于是埃及有了世界上最早的专业面包师。

《面包配方与工艺》

编辑推荐

《面包配方与工艺》：食品配方精选。

《面包配方与工艺》

精彩短评

- 1、内容较实际，适合初学者。
- 2、内容理论性，没有图片，配料也是找不到的，适合面包作坊用，
- 3、很好的一本书，服务也很好，非常满意；
- 4、全文字的，理论不会少，但不一定适用，还有教用面包改良剂的，所以比较适合商业吧！
- 5、有360个配方，制作方法。不足：没有图片，全是文字。总体感觉还是不错的！！
- 6、图文并茂。挺好的。
- 7、不错。内容详实，前面有基础知识，后面有大量面包食谱。买的不后悔。送货很快
- 8、非常感谢喜欢面包的作者与我们分享心得。
- 9、配方的部分占绝大多数。前面一部分对原料，工具，制作过程有简单介绍。
- 10、终于买到我心仪的书了。

《面包配方与工艺》

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