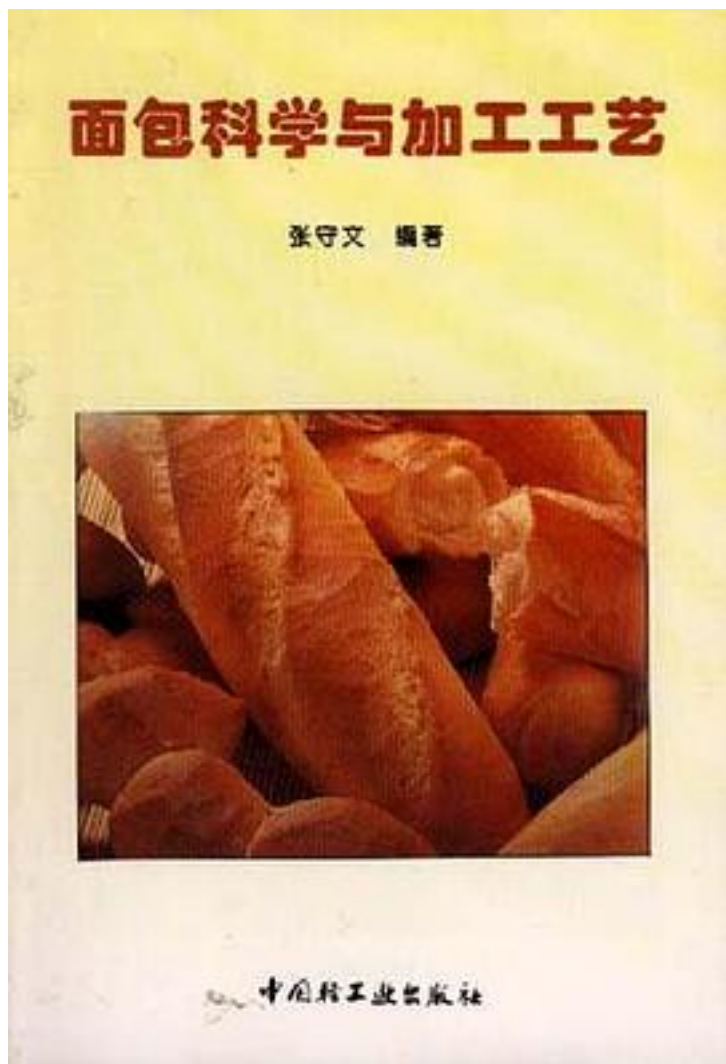


面包科学与加工工艺



[面包科学与加工工艺_下载链接1_](#)

著者:张守文

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1996-08

装帧:平装

isbn:9787501919239

面包是食品工业中生产最普及与人们日常生活最密切的一类主要方便食品。改革开放后，我国的面包工业发展迅速；传统面包生产技术不断改进、完善；国外的先进技术及设备不断消化和吸收。面包厂现已遍及我国大中城市及乡镇，面包已进入居民的一日三餐，我国面包工业呈现喜人的繁荣景象。目前，全国已有上百所大、中专学校开设了面包工艺学课程，建立了多所面包培训中心和科研机构。我国面包工业的大发展急需科技的推动。本正正是适应面包工业大发展的需要，为进一步提高我国面包工业的整体技术水平，为广大消费者提供丰富多彩、营养保健、高质量、高品位的面包产品而编写的。

作者介绍:

目录: 第一章 绪论

第一节 面包的起源与发展

第二节 我国面包工业的发展方向

第三节 面包的分类

第四节 面包中的科学

第五节 面包的营养价值

一、面粉的出粉率与面粉的营养价值

二、面包的营养价值

三、面包的消化率

第二章 原辅材料

第一节 小麦粉

一、小麦的种类和等级标准

二、小麦籽粒的结构及分部比例

三、小麦和面粉的化学成分

四、面粉的种类和等级标准

五、面粉的工艺性能

六、面粉的熟化（亦称成熟 后熟、陈化）

七、小麦粉加工品质的改良

八、面粉的贮存

九、面团流变学性能及面粉成分的测定

第二节 油脂

一、油脂的组成和性状

二、烘焙食品中常用的油脂

三、油脂在烘焙食品中的工艺性能

四、面包制品对油脂的选择

第三节 糖和糖浆

一、糖的种类

二、糖的一般性质

三、糖在烘焙食品中的工艺性能

第四节 蛋品

一、鸡蛋的结构

二、蛋白的物理特性和化学成分

三、蛋黄的物理特性和化学成分

四、蛋在烘焙食品生产中的工艺性能

第五节 乳品

一、牛乳的化学成分

二、乳制品

三、乳在烘焙食品中的工艺性能

第六节 水

一、水在烘焙食品中的作用

二、水的分类及硬度表示方法

三、水质对面团和面包品质的影响及处理方法

四、面包用水的选择

第七节 乳化剂

一、乳化剂在食品中的作用及机理

二、乳化剂的使用方法

第八节 面团改良剂

一、氧化剂

二、还原剂

三、氧化剂和还原剂的复合使用

四、小麦活性面筋

五、蛋白酶

六 酵母食物

第九节 面包酵母

一、酵母的结构及形态

二、酵母的化学成分

三、酵母的繁殖及所需营养

四、影响酵母活性的因素

五、酵母的种类

六、酵母的使用方法

七、酵母的选购

第十节 食盐

一、盐在面包中的作用

二、食盐在面包中的使用量

三、盐的添加方法

四、食盐的选择

第三章 面包加工工艺

第一节 面包加工工艺流程

第二节 面团搅拌

一、面团搅拌的目的

二、面团搅拌的六个阶段

三、面团形成过程及搅拌理论

四、面团搅拌工艺

五、影响面团搅拌的因素

第三节 面团发酵

一、面团发酵的目的

二、面团发酵原理

三、淀粉在发酵过程中的变化

四、面团发酵过程中酸度的变化

五、面团发酵中风味物质的形成

六、面团发酵过程中流变学及胶体结构的变化

七、影响面团发酵的因素

八、发酵过程的控制及调整

九、面团及面包的pH值和总滴定酸度的测定

十、面团发酵工艺

第四节 面团整形

一、分块和称量

二、搓圆

三、中间醒发

四、面团压片

五、面团成型

六、装盘（听）

第五节 面团醒发

一、醒发目的

二、醒发条件

三、醒发适宜程度的判别

四、影响醒发程度的因素

五、面团醒发时的注意事项

第六节 面包烘焙

一、面包的烘焙原理

二、面包在烘焙过程中的温度变化

三、面包在烘焙过程中的水分变化

四、面包在烘焙过程中的体积变化

五、面包在烘焙过程中的微生物学变化

六、面包在烘焙过程中的生物化学和胶体化学变化

七、面包在烘焙过程中的结构变化

八、面包在烘焙过程中的着色反应和香气的形成

九、面包烘焙工艺

十、面包烤炉的选择

第七节 面包冷却和包装

一、面包的冷却

二、面包的包装

第四章 面包贮存技术

第一节 面包老化

一、面包老化的现象与鉴定方法

二、面包老化机理

三、延缓面包老化的措施

第二节 面包的腐败及预防

一、瓤心发粘

二、面包皮霉变

第五章 面包的发酵方法

第一节 一次发酵法

一、一次发酵法的特点

二、一次发酵法的基本配方

三、一次发酵法工艺

第二节 二次发酵法

一、二次发酵法的特点

二、二次发酵法的基本配方

三、二次发酵法工艺

第三节 快速发酵法

一、快速发酵法的特点

二、化学方法的快速发酵法原理

三、快速发酵法工艺

四、快速发酵法的应用

第四节 柯莱伍德机械快速发酵法

一、柯莱伍德法原理

二、柯莱伍德法工艺要点及特点

第五节 过夜种子面团法

一、过夜种子面团的制作原理

二、过夜种子面团法的应用

第六节 低温过夜液体发酵法

一、低温液体发酵法的特点

二、低温液体发酵法的应用

第七节 低温过夜面团法

一、低温过夜面团法的特点

二、低温过夜面团法的应用

第八节 液体发酵法

一、液体发酵法的特点

二、原料及其在液体发酵中的作用

三、液体发酵法工艺

四、液体发酵法的应用

第九节 冷冻面团法

一、原料的选择

二、加工工艺

第十节 三次发酵法

一、三次发酵法的基本配方

二、三次发酵法工艺

第六章 各类面包的制作

第一节 主食面包

一、脆皮面包和硬质面包

二、软质面包

第二节 甜面包

第三节 快餐面包

一、三明治面包

二、汉堡包和热狗小面包

第四节 各国的营养保健面包

一、高蛋白面包

二、麦麸面包

三、纤维面包

四、胚芽面包

五、糙米面包

六、健身面包

七、藻类面包

八、血粉面包

九、药草面包

十、棉籽仁面包

十一、花粉面包

十二、马铃薯面包

十三、燕麦面包

十四、黑米面包

十五、几种营养保健面包的加工实例

第五节 水果蔬菜面包

一、意大利水果面包

二、葡萄干面包

三、瑞士水果面包

四、奶油水果面包

五、意大利比萨面包

六、日本面包

第六节 油炸面包

一、油炸面包的基本配方

二、油炸面包加工工艺

三、油炸面包的加工实例

第七节 起酥起层面包

一、丹麦面包的配方设计

二、丹麦面包的加工工艺

三、起酥起层面包的加工实例

第八节 面包馅料制备技术

第七章 面包的各种成型方法

第一节 辫子面包成型方法

第二节 链形面包成型方法

第三节 夹馅面包成型方法

第四节 方块面包成型方法

第五节 起层（酥）面包成型方法

一、包油法

二、折叠成型法

三、卷起成型法

第六节 长条面包成型方法

第八章 面包质量鉴定与分析

第一节 面包的质量鉴定

一、面包外观评分

二、面包内部评分

第二节 面包质量问题分析

一、面包外观质量问题及原因

二、面包内部质量问题及原因

三、面包贮存质量问题及原因

四、面包面团发酵质量问题及原因

附录一 面包行业标准

附录二 面包的新鲜度——用Baker压缩计作压缩试验（美国AACC方法74—10）

附录三 面包的新鲜度——感官鉴定试验（美国AACC方法74—30）

附录四 糕点饼干面包卫生标准（GB7100—86）

参考文献

• • • • •

(收起)

[面包科学与加工工艺_下载链接1_](#)

标签

面包

点心

1

123

蛋糕

评论

[面包科学与加工工艺 下载链接1](#)

书评

[面包科学与加工工艺 下载链接1](#)