

粮果巧克力生产工艺与配方



[粮果巧克力生产工艺与配方_下载链接1](#)

著者:

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1999-08

装帧:平装

isbn:9787501925346

作者介绍:

目录: 绪论

一、糖果与巧克力的定义

二、糖果与巧克力生产工艺的发展

三、糖果与巧克力的分类

第一章 原辅材料

第一节 甜味料

一、砂糖

二、淀粉糖浆

三、饴糖

四、转化糖浆

五、高麦芽糖浆

六、糖醇

七、麦芽糊精

八、低聚糖

九、其他甜味料

十、甜味剂

第二节 油脂

- 一、猪脂
- 二、奶油和人造奶油
- 三、椰子油和氢化椰子油
- 四、棕榈仁油和氢化棕榈仁油
- 五、氢化油
- 六、可可脂、类可可脂、代可可脂

第三节 乳品

- 一、鲜乳
- 二、炼乳
- 三、乳粉

第四节 果仁和水果制品

- 一、果仁
- 二、水果制品

第五节 胶体

- 一、淀粉和变性淀粉
- 二、琼脂
- 三、明胶
- 四、果胶
- 五、其他胶体

第六节 乳化剂和发泡剂

- 一、乳化剂
- 二、发泡剂

第七节 着色剂、香精香料、酸味剂

- 一、着色剂
- 二、香精香料
- 三、酸味剂
- 四、咖啡、可可、茶

第八节 其他食品添加剂

- 一、防腐剂
- 二、抗氧化剂
- 三、缓冲剂
- 四、保湿剂
- 五、强化剂

第二章 糖果

第一节 硬性糖果

- 一、硬糖的基本特性
- 二、硬糖制造原理
- 三、硬糖生产工艺
- 四、硬糖配方与操作要点

第二节 焦香糖果

- 一、焦香糖果的风味
- 二、物料选择与组合
- 三、焦香糖果的制造
- 四、焦香糖果典型配方与工艺流程

第三节 充气糖果

- 一、充气糖果的基本概念
- 二、棉花糖
- 三、蛋白糖
- 四、奶糖
- 五、求斯糖

第四节 凝胶糖果

- 一、凝胶糖果的基本概念
- 二、各类胶体的凝胶作用
- 三、淀粉软糖

- 四、琼脂软糖
- 五、明胶软糖
- 六、果胶软糖
- 七、胶基糖
- 第五节 其他糖果
 - 一、结晶充气软糖
 - 二、结涟糖心
 - 三、抛光糖
- 第六节 糖果的质量标准与包装
 - 一、糖果的质量标准
 - 二、糖果的外包装
- 第三章 巧克力
 - 第一节 概论
 - 一、巧克力的发展概况
 - 二、巧克力的基本特性和组成
 - 三、巧克力的分类
 - 四、巧克力的营养价值
 - 第二节 可可豆与可可制品
 - 一、可可豆
 - 二、可可制品
 - 三、可可制品的生产工艺
 - 四、PDAT反应器加工工艺特点
 - 第三节 巧克力的生产工艺
 - 一、纯巧克力的生产工艺
 - 二、几种典型巧克力制品的生产工艺
 - 三、巧克力的包装与保藏
 - 第四节 可可豆、可可制品与巧克力制品的标准
 - 一、可可豆
 - 二、可可制品
 - 三、巧克力制品
- 附录 有关国家标准
 - 一、白糖卫生标准 (GB13104—91)
 - 二、糖果卫生标准 (GB9678.194)
 - 三、巧克力卫生标准 (GB9678.294)
 - 四、食品包装用原纸卫生标准 (GB11680—89)
 - 五、糖果卫生管理办法
 - 六、食糖卫生管理办法
- 参考文献
 - • • • • (收起)

[粮果巧克力生产工艺与配方_下载链接1](#)

标签

糖果

巧克力配方

偏门书

评论

难得啊!!! 居然没人看过!!! 原来糖果那么多花样

[粮果巧克力生产工艺与配方_下载链接1](#)

书评

[粮果巧克力生产工艺与配方_下载链接1](#)