

# 焙烤食品工艺学

中等专业学校教材

## 焙烤食品工艺学

贾汉坤 主编

BEIKAO SHIPIN GONGYIXUE



中国商业出版社

[焙烤食品工艺学 下载链接1](#)

著者:景立志

出版者:中国商业出版社

出版时间:2003-02-01

装帧:

isbn:9787504436757

本教材是根据1994年部颁教学计划的要求和1996年部颁的《焙烤食品工艺学》教学大纲而编写的。全书内容包括焙烤食品的原料和面包、饼干、糕点生产四个部分。主要任务是阐述原料的性质、各产品的生产工艺过程中的基本理论、制作方法及操作规程等知识。使学生掌握焙烤食品原料的性质、作用及使用方法，并能根据营养、卫生、生产要求等原则，合理地设计生产配方；掌握面包、饼干的生产及部分糕点制作的基本原理、生产

作者介绍:

目录: 绪论

第一章 烘烤食品的原料

第二章 面包的生产

第三章 饼干的生产

第四章 糕点的制作

实验指导

主要参考书目

• • • • • (收起)

[烘焙食品工艺学 下载链接1](#)

标签

评论

[烘焙食品工艺学 下载链接1](#)

书评

[烘焙食品工艺学 下载链接1](#)