

# 烘焙工艺学



[烘焙工艺学\\_下载链接1](#)

著者:董海洲 编

出版者:

出版时间:2008-1

装帧:

isbn:9787109119895

《烘焙工艺学(高)》主要内容：20世纪80年代后期，烘焙食品就成为全国高等院校食品科学与工程专业的重要教学内容。当时，由于国内烘焙食品总规模较小，生产技术水平偏低，反映在教材中，只有一章内容。2000年后，我国旅游业的快速发展和人们生活

水平的提高，加快了我国焙烤食品业的规模化和高档化发展，现代化工厂的建立和科学技术的积累，已使我国焙烤食品业步入健康、快速发展阶段。为了加强高等院校焙烤食品方面的教学与科研，进一步规范焙烤食品工艺学的教学内容，中国农业出版社组织全国部分院校具有多年焙烤食品教学经验的专业教师共同编写了这本《焙烤工艺学》教材。本教材力求全面系统地反映我国焙烤食品的现状、基础理论知识、现代先进加工技术和最新科学研究成果，并在传统焙烤食品的基础上，扩展了焙烤食品的研究范畴，以更加适合我国焙烤食品业的发展方向。

作者介绍:

目录:

[焙烤工艺学\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[焙烤工艺学\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[焙烤工艺学\\_下载链接1](#)