

# 焙烤食品加工增值技术



[焙烤食品加工增值技术 下载链接1](#)

著者:李瑜 编

出版者:河南科技

出版时间:2010-1

装帧:

isbn:9787534944109

《焙烤食品加工增值技术》内容简介：近年我国焙烤食品不管是从加工工艺方面，还是品种方面，都有了较大的进步。但也存在着一些不容忽视的问题：第一，它在人们日常饮食中还未占到应有的地位，与世界其他国家相比，无论是加工技术、成品质量，还是生产规模、花色品种，还有较大差距；第二，对我国的传统焙烤食品研究得还不够。要使焙烤食品在我国有进一步的发展，不但要学习和引进外国的焙烤食品加工技术，更要研究适合我国国情的焙烤食品。

作者介绍：

目录: 一、概论 (一)焙烤食品的分类 (二)焙烤食品的原料  
二、面包生产工艺及实例  
(一)面包的特点和分类 (二)面包生产工艺 (三)面包生产各工序的基本知识  
(四)面包生产中常见问题与解决措施 (五)面包生产实例  
三、糕点生产工艺及实例  
(一)糕点生产工艺 (二)糕点生产实例  
四、饼干生产工艺及实例 (一)饼干生产工艺  
(二)饼干生产实例  
附录 参考文献  
· · · · · (收起)

[焙烤食品加工增值技术](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[焙烤食品加工增值技术](#) [下载链接1](#)

书评

[焙烤食品加工增值技术](#) [下载链接1](#)