

《粮果巧克力生产工艺与配方》

图书基本信息

书名：《粮果巧克力生产工艺与配方》

13位ISBN编号：9787501925346

10位ISBN编号：7501925348

出版时间：1999-08

出版社：中国轻工业出版社

页数：394

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

书籍目录

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

《粮果巧克力生产工艺与配方》

精彩短评

1、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》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com