

《食品加工技术概论》教材目录

	教材名称	食品加工技术概论
	主编	顾金兰
	出版社	中国轻工业出版社有限公司
	ISBN 号	978-7-5184-2289-0
	教材种类	国家规划教材
	申报单位	天津市第一轻工业学校
	推荐单位	天津教育委员会

目 录

绪论		
模块一 谷类及薯类 食品加工技术	项目一 焙烤食品加工技术	任务一 面包加工技术
		任务二 饼干加工技术
		任务三 蛋糕加工技术
	项目二 方便面加工技术	
	项目三 膨化食品加工技术	
	项目四 薯类食品加工技术	任务一 干制薯类加工技术
		任务二 薯粉类加工技术
模块二 蔬菜水果类 食品加工技术	项目一 典型蔬菜类食品加工技术	任务一 蔬菜干制品加工技术
		任务二 酱腌菜制品加工技术
		任务三 食用菌制品加工技术
	项目二 典型水果类食品加工技术	任务一 蜜饯加工技术
		任务二 水果干制品加工技术
		任务三 果酱加工技术

模块三 动物性食品加工技术	项目一 畜禽肉制品加工技术	任务一 腌腊肉制品加工技术
		任务二 酱卤肉制品加工技术
		任务三 发酵肉制品加工技术
	项目二 水产品加工技术	任务一 干制水产品加工技术
		任务二 水产调味品加工技术
		任务三 鱼糜制品加工技术
	项目三 蛋制品加工技术	任务一 再制蛋类加工技术
		任务二 干蛋类加工技术
		任务三 冰蛋类加工技术
	项目四 乳制品加工技术	任务一 液体乳加工技术
		任务二 乳粉加工技术
		任务三 其他乳制品加工技术
模块四 大豆及坚果类食品加工技术	项目一 典型豆制品加工技术	任务一 非发酵性豆制品加工技术
		任务二 发酵性豆制品加工技术
		任务三 其他豆制品加工技术
模块五 纯热能食品加工技术	项目二 坚果与籽类食品加工技术	
	项目一 动植物油加工技术	任务一 食用植物油加工技术
		任务二 食用油脂制品加工技术
		任务三 食用动物油脂加工技术
	项目二 食糖加工技术	任务一 白砂糖加工技术
		任务二 红糖加工技术
	项目三 酒类食品加工技术	任务一 白酒加工技术
		任务二 葡萄酒加工技术
		任务三 啤酒加工技术
	项目四 食用淀粉及淀粉制品加工技术	任务一 食用淀粉加工技术
		任务二 淀粉制品加工技术
		任务三 淀粉糖加工技术