

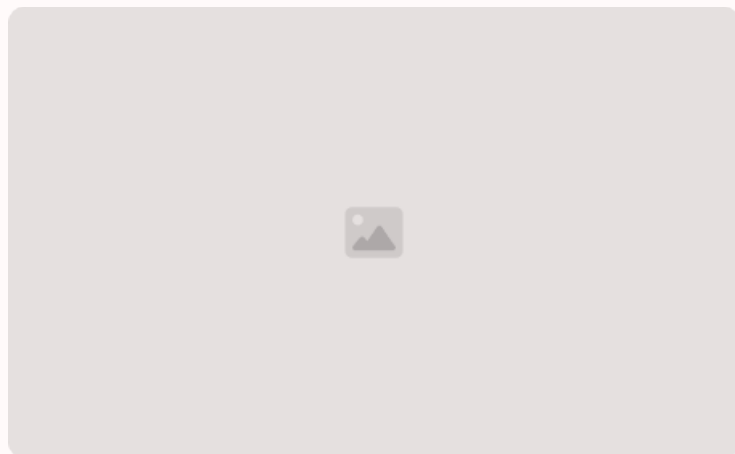
饼干制作工艺

了解饼干的制作工艺,掌握饼干的生产流程及关键步骤,为您带来更丰富的烘焙知识。

 **by BD RR**

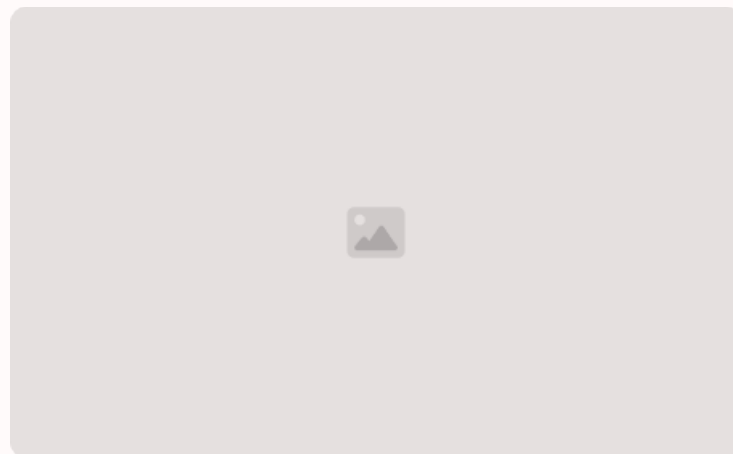


饼干的定义和种类



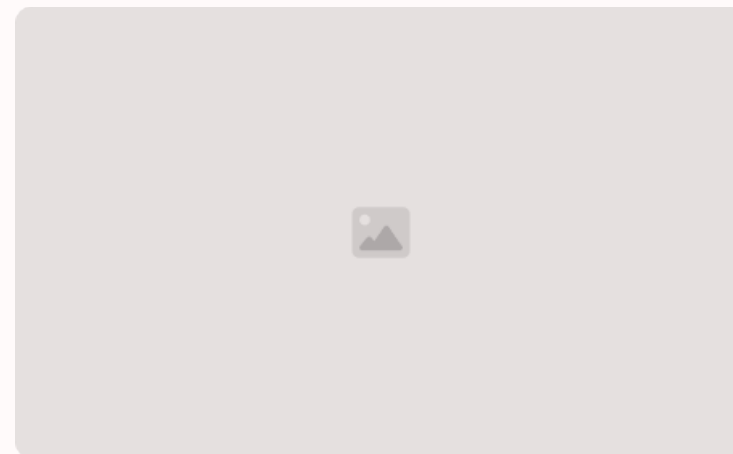
饼干的定义

饼干是以面粉为主要原料, 经过混合、揉捏、分割、成型、烘烤等工艺制成的干脆性食品。其口感酥脆, 品种丰富多样。



饼干的种类

根据原料、工艺及风味不同, 饼干可分为曲奇饼干、酥性饼干、脆性饼干、糕点型饼干等多种类型。



饼干的特点

饼干具有口感酥脆、味道多样、营养丰富等特点, 深受消费者欢迎, 在日常生活和节庆佳节中扮演着重要角色。

饼干的营养成分

碳水化合物

饼干主要由面粉制成,含有丰富的碳水化合物,为人体提供热量和能量。

蛋白质

饼干中的蛋白质主要来自小麦粉,可以补充人体所需的氨基酸。

脂肪

饼干中的脂肪来自添加的植物油或动物油脂,为人体提供脂溶性维生素。

维生素和矿物质

饼干富含维生素B族和铁、钙等矿物质,有益于人体健康。

饼干制作的原料

面粉

通常采用高筋面粉或低筋面粉作为主要原料, 根据不同饼干种类选择合适的面粉。面粉的品质直接影响饼干的质地与口感。

油脂

植物油、动物油脂或黄油等用于提升饼干的香味和口感, 改善质地。油脂种类和用量的选择也很关键。

糖

白砂糖、黄砂糖、果糖等均可作为甜味剂, 能提升饼干的甜度, 同时影响饼干的质地和外观。

水

调节原料的水分含量, 使饼干料理更加顺滑和易于加工成型。水量的把握也会影响最终的质地和口感。

面粉的性质和作用

成分丰富

面粉是由小麦、高粱、玉米等谷物磨制而成的粉末状物质,富含碳水化合物、蛋白质、矿物质和维生素等营养成分。

形成结构

面粉中的麸蛋白质经过水与机械作用会形成面筋,赋予面团良好的韧性和弹性。

吸水性强

面粉含有丰富的淀粉和纤维素,具有较强的吸水性,能够吸收水分形成面团。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/228142070115006111>