

课业任务单

周次	班级	组别	姓名
第 周			
考核内容	单元7 酥性饼干加工技术		

一、填空题

- _____是一种近似于点心类食品的饼干，亦称甜酥饼干，是饼干中配料最好、档次最高的产品。
- 酥性面团因其温度接近或略低于常温，比韧性面团的温度低得多，故称酥性面团为_____。
- 饼干成型的方法有_____、_____、_____、_____。
- 面团形成的基本过程包括_____吸水、面团的形成、面团的_____。
- _____是理想的酥性饼干生产用油脂。
- 饼干是以_____ (或糯米粉) 为主要原料，加入糖、油及其他辅料，经调粉、成型、烘烤制成的水分低于_____的松脆食品。
- 小麦粉的筋力过高时，需要添加淀粉以_____小麦粉的面筋含量，面团的筋力。
- 酥性饼干的酥性面团是采用_____粉操作法，要求控制_____形成，减少水化作用。
- 制成的饼干坯入烘炉后，在高温作用下，饼干内部所含的_____蒸发，淀粉受热_____而易于消化，疏松剂分解产生气体，而使饼干体积增大，面筋蛋白质_____变质而凝固，最后形成多孔性酥松的饼干成品。
- 在烘烤过程中，饼坯的水分变化可以分为三个阶段：_____阶段、_____阶段、_____阶段。

二、判断题

- 酥性饼干糖与油脂的用量要比韧性饼干少一些。()真
- 饼干焙烤中褐变主要是美拉德反应。()
- 酥性饼干属于高油脂饼干，一般都采用冲压机来成形。()

4. 曲奇面团由于辅料用量很大，调粉时加水量甚少，因此一般不使用或使用极少量的糖浆，而以糖为主。()
5. 酥性面团经辊轧工序轧成的面片，经印模冲印或辊印成浮雕状斑纹，要求成品的浮雕式图案清晰。()
6. 饼干制作除少数品种外，一般不希望面筋过多产生，面筋筋力过高会使成型受到影响。()

三、问答题

1. 为什么饼干出炉时不宜采用强风快速冷却？