# 面包制作论文摘要范文共5篇

来源：网络 作者：紫陌红尘 更新时间：2024-11-23

*面包制作论文摘要范文 第一篇 编写提纲的步骤： （一）确定论文提要，再加进材料，形成全文的概要 论文提要是内容提纲的雏型。一般书、教学参考书都有反映全书内容的提要，以便读者一翻提要就知道书的大概内容。我们写论文也需要先写出论文提要。在执笔前...*

**面包制作论文摘要范文 第一篇**

编写提纲的步骤： （一）确定论文提要，再加进材料，形成全文的概要 论文提要是内容提纲的雏型。

一般书、教学参考书都有反映全书内容的提要，以便读者一翻提要就知道书的大概内容。我们写论文也需要先写出论文提要。

在执笔前把论文的题目和大标题、小标题列出来，再把选用的材料插进去，就形成了论文内容的提要。 （二）原稿纸页数的分配 写好毕业论文的提要之后，要根据论文的内容考虑篇幅的长短，文章的各个部分，大体上要写多少字。

如计划写20页原稿纸（每页300字）的论文，考虑序论用1页，本论用17页，结论用1—2页。本论部分再进行分配，如本论共有四项，可以第一项3—4页，第二项用4—5页，第三项3—4页，第四项6—7页。

有这样的分配，便于资料的配备和安排，写作能更有计划。毕业论文的长短一般规定为5000—6000字，因为过短，问题很难讲透，而作为毕业论文也不宜过长，这是一般大专、本科学生的理论基础、实践经验所决定的。

（三）编写提纲 论文提纲可分为简单提纲和详细提纲两种。简单提纲是高度概括的，只提示论文的要点，如何展开则不涉及。

这种提纲虽然简单，但由于它是经过深思熟虑构成的，写作时能顺利进行。没有这种准备，边想边写很难顺利地写下去。

以《关于培育和完善建筑劳动力市场的思考》为例，简单提纲可以写成下面这样： 一、序论 二、本论 （一）培育建筑劳动力市场的前提条件 （二）目前建筑劳动力市场的基本现状 （三）培育和完善建筑劳动力市场的对策 三、结论 详细提纲，是把论文的主要论点和展开部分较为详细地列出来。如果在写作之前准备了详细提纲，那么，执笔时就能更顺利。

下面仍以《关于培育和完善建筑劳动力市场的思考》为例，介绍详细提纲的写法： 一、序论 1.提出中心论题； 2，说明写作意图。 二、本论 （一）培育建筑劳动力市场的前提条件 1.市场经济体制的确立，为建筑劳动力市场的产生创造了宏观环境； 2.建筑产品市场的形成，对建筑劳动力市场的培育提出了现实的要求； 3.城乡体制改革的深化，为建筑劳动力市场的形成提供了可靠的保证； 4.建筑劳动力市场的建立，是建筑行业用工特殊性的内在要求。

如果考虑周到，调查详细，用简单提纲问题不是很大；但如果考虑粗疏，调查不周，则必须用详细提纲，否则，很难写出合格的毕业论文。总之，在动手撰写毕业\'论文之前拟好提纲，写起来就会方便得多。

三、毕业论文提纲的拟定 如何落笔拟定毕业论文提纲呢？首先要把握拟定毕业论文提纲的原则，为此要掌握如下四个方面： （一）要有全局观念，从整体出发去检查每一部分在论文中所占的地位和作用。看看各部分的比例分配是否恰当，篇幅的长短是否合适，每一部分能否为中心论点服务。

**面包制作论文摘要范文 第二篇**

真的不知道，面包书和水会有这么多争论，有这么长时间的争论，有必要吗？在此我想说下个人的看法，法师书对于其他职业和法师的意义是完全不一样的，其他职业的目的就是G币，而法师则是变成自己的技能，而且是可以让很多人收益的辅助技能，所以法师应该具有优先权，当然如果说大家让给法师，法师适当出点修理费也是无可厚非的，却不可成为无礼要挟的资本；在法师已经学会的基础上ALLROLL才是必须的，这时候法师们也请闭上你唠叨的嘴！至于那些抨击法师的言论，我稍微总结一下，主要有以下结论： 1、因为不是拾绑的东西，大家一起下FB，那就是大家一起的成绩，凭什么给法师呢？ 解释：不管是什么样的队伍下FB，即便是野队，即便大家都不认识，我想能集合在一起那就是缘分，大家共同努力，共同进退，该T的T，该治疗的治疗，该DPS的DPS，加耐加智加爪子，做水做面包做石头，各尽其职，也共同为推倒BOSS而欢喜雀跃！每次FB大家的战果都肯定会是不同的，有人拿的东西多，有人得到自己想要的东西，有人就什么也没有收获，那如果说大家一起的成绩，我想不管是怪物掉什么，不管板甲、锁加、皮甲、布甲、材料、书等等所有的一切，都应该是大家共同的成绩吧，要是这样说我们是不是都可以ALLROLL，即便自己不能用，我们也可以扔商店，扔拍卖行，反正出来的都是G币嘛（ALLROLL不也是为了G吗？），只是多少而已。

所以我想说的就是职业优先的道理。其实职业优先大家都是很明白的，这一直贯穿在我们游戏当中，只是因为书的价格较高，为了贪图这样的收益而蒙蔽了双眼。

游戏而已，何必斤斤计较这些呢，能在一起玩才是最珍贵的吧，相逢是缘，慷慨点，放开点，你会发现游戏的真正乐趣在于一起奋斗！ 2、拿以前的屠龙和TG9说事！ 解释：那些个数落法师的人，如果你是战士，试问抢你屠龙的是不是只有法师？如果你是盗贼，试问ROLL你TG9，是不是全是会变羊技能的人？如果你不是战士，试问你有没有抢过战士的屠龙，分过屠龙的钱？如果你不是盗贼，试问你有没有ROLL过盗贼的TG9，拿过TG9的赃银？为什么将所有的矛头指向法师呢，是为自己的贪婪找借口吧！如果你是战士或者盗贼，请不要将所有的仇恨全部转嫁给法师，当年ROLL你职业书的不只是法师，而ROLL到你职业书的也不全是法师。 我相信里面有很多人不仅ROLL过战士的屠龙，拿过盗贼的TG9吧，现在又来取法师的书籍的吧，够贪！！！既然这样，那么你们怎么有资格数落法师呢，很难明白，是因为法师最近风头正劲吗？还是眼红这些个G币呢！再有，屠龙、TG9、收费问题、以及现在的面包和水，我觉得那是一码归一码的事，根本不需要混在一起谈，每个事情开一个话题，想当年关于TG9、屠龙开的贴也不少的吧，有必要秋后算帐，将陈年旧事翻出来继续呢？以前的事不也不是全是法师的错，不是吗？ 当然法师们的败类也不少，之前有个朋友讲的好，出来玩迟早要还的，法师们为今天其他职业ROLL自己的职业书付出代价！法师们或许会说，我们不ROLL，别人也会ROLL，那我们为什么不ROLL？不错，但是玩的人是你啊，很多人选择放弃，你们怎么就不放弃呢？好的不学学坏的，活该了！ 所以我想说，不要将所有的事情都推给别人，想想换个角度，做人要学会宽容，拿东西最重要的是要拿得心安理得，别人的东西请你慎重考虑吧，哪一天换成是你的书，试问被别人拿了你是否还能如此坦然呢……不用为自己得贪婪找借口，那只会欲盖弥彰！。

**面包制作论文摘要范文 第三篇**

面点行业在西方通常被称为“烘焙业“，在欧美国家十分发达。西点不仅是西式烹饪的组成部分（即餐用面包和点心），而且是独立于西餐烹调之外的一种庞大的食品加工行业，成为西方食品工业主要支柱产业之一。

主要指来源于欧美国家的点心。它是以面、糖、油脂、鸡蛋和乳品为原料，辅以干鲜果品和调味料，经过调制成型、装饰等工艺过程而制成的具有一定色、香、味、形、质的营养食品。

1.西式面点多以乳品、蛋品、糖类、油脂、面粉、干鲜水果等为常用原料，其中蛋、糖、油脂的比例较大，而且配料中干鲜水果、果仁、巧克力等用量大，这些原料含有丰富的蛋白质、脂肪、糖、维生素等营养成分，它们是人体健康必不可少的营养素，因此西点具有较高的营养价值。

2、工艺性强，成品美观、精巧

西点制品不仅富有营养价值，而且在制作工艺上还具有工序繁、技法多（主要有捏、揉、搓、切、割、抹、裱型、擀、卷、编、挂等），注重火候和卫生等特点，其成品擅长点缀、装饰，能给人以美的享受。

每一件西点都是一件艺术品，每步操作都凝聚着厨师的基本要求。如果脱离了工艺和审美性，西点就失去了自身的价值。西点从造型到装饰，每一个图案或线条，都清晰可辨，简洁明快，给人以赏心悦目的感觉，让食用者一目了然，领会到你的创作意图。例如：制作一结婚蛋糕，首先要考虑它的结构安排，考虑每一层之间的比例关系；其次考虑色调搭配，尤其在装饰时要用西点的特殊艺术手法体现出你所设想的构图，从而用蛋糕烘托出纯洁、甜蜜的新婚气氛。

3、口味清香，甜咸酥松

西点不仅营养丰富，造型美观，而且还具有品种变化多、应用范围广、口味清香、口感甜咸酥松等特点。

在西点制品中，无论冷点心还是热点心，甜点心还是咸点心，都具有味道清香的特点，审西点的原材料决定的。西点通常所用的主料有面粉、奶制品、水果等，这些原料自身具有的味道；其次是加工制作时合成的味道，如焦糖的味道等。

西点中的甜制品主要以蛋糕为主，有90%以上的点心制品要加糖，客人饱餐之后吃些甜食制品，会感觉更舒服。咸制品主要以面包为主，客人吃主餐的同时会有选择地食用一些面包。

**面包制作论文摘要范文 第四篇**

这个定义包括两个要素：世代长度和世代界限。世代长度即一个生命阶段，指的是孕育下一代所需要的时间长度。

一般每18—24年为一个新的世代。世代界限取决于同侪个性，即同一时期出生的一群人之间流行的行为模式和信仰。

缘于上述理解，我们对世代的判定要从时间层面和共性的行为模式与信仰来划分。只有那些出生于同一历史时期并且具有相似的行为特点的群体，我们才称之为一个世代。

这种群体是存在于世界范围的。这种划分方法缘于美国人口学家把美国人口划分为三个主要的世代。

第一个世代为婴儿潮时期（1946—1964），也称为高峰时期。这是二战后出生婴儿的高潮期，总人数为7500万左右，占到美国人口的1/3，而其收入总和占1/2以上。

他们目前已达到其收入和消费的顶峰年龄，是当前美国最有利可图的市场。第二个世代为婴儿潮解组时期（1965—1976），也称为X-世代。

他们的总人数为4000万人。他们将于20\_年左右取代生育高峰的一代而成为几乎所有产品的主要消费者。

E时代是指第三个世代，即婴儿潮再现时期（1975—）。这段时期正是婴儿潮时期出生妇女的生育高峰期。

这一世代群体数量庞大，约占美国总人口的30%左右。由于E时代出生与成长于不同的时代中，因此形成了不同的性格特征与行为方式。

这一类群体有着较强的消费欲，并且有较强的影响力。据美国聚合科技联盟统计，全美10岁上下的孩子直接花费为大约1300亿美元，而影响他人消费的金额达到5000亿美元。

因此他们对现在及将来的消费市场将会有举足轻重的作用。同时E时代是存在于世界范围的，因此代表着未来世界消费的主流。

二、E时代的消费特征 每一个世代都有自己不同的时代背景，因而形成不同的消费特征。比如在将我国人口划分的四个世代中，每一个世代都有自己的消费特点。

比如第一个世代——红色的一代（Red Generation），出生于1925—1945年间，总人口约为一亿。他们的消费特征是基本上没有品牌意识，过着艰苦朴素的生活。

第二个世代是\_（Culture Revolution Generation）的一代，约有2亿人。他们经济负担较重，但在子女教育上舍得花钱。

第三个世代是\_后的一代（Post Cultural Revolution Generation）是最具有市场开发潜力的一代。他们追求所谓的五子登科：妻子、孩子、房子、票子、车子。

第四个世代与美国的第三个世代相同即是E时代。这批出生于1975年以后的一代人，在中国大多为独生子女。

他们基本上没有经历过物质贫乏的年代，他们受到长辈无微不至的呵护，物质生活相对比较优越，同时深受INTERNET文化的影响，使他们具有与以往世代显著差别的特征。比如好奇心强、自我意识明显、创新意识强、比较早熟、有主见等。

因此具有自己独特的消费特点。 （一） 选择的自主权。

有人称E时代是“一个坚持己见积极为自己的主张辩护的世代”。他们不习惯被动接受，而习惯于主动选择。

**面包制作论文摘要范文 第五篇**

焙烤，又称为烘烤、烘焙，是指在物料燃点之下通过干热的方式使物料脱水变干变硬的过程。烘焙是面包、蛋糕类产品制作不可缺少的步骤，通过烘焙后淀粉产生糊化、蛋白质变性等一系列化学变化后，面包、蛋糕达到熟化的目的。

面包烘烤一般包括下面三个阶段：

1）第一阶段：面火120--160℃、底火180--220℃；实际温度达到设定温度后，面包入炉。维持时间约2—15分钟。

注意：小面包温度高，时间短；大面包温度低，时间长；

作用：面包增大体积，主要是让其长高。

2）第二阶段：提高警惕面火至180--220℃、底火200--250℃，维持到面火达到要求时，约5—10分钟。

作用：使面包形成硬的面包壳，并使面包定型。

3）第三阶段：面火维持在180-220℃、底火调低到180℃，维持至面包均匀上色，约需5-10分钟。

作用：使面包形成均匀的焦黄色或金黄色。

面包在烘烤过程中内部的变化

1）面包坯温度、水份变化及内部结构的形成

面包坯处在烤炉中后，同时接收热量的来源或方式有：加热管的热辐射、烤盘的热传导、炉内热空气对流传热。

A.烘烤初期

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！