

<<复合调味料生产技术>>

图书基本信息

书名：<<复合调味料生产技术>>

13位ISBN编号：9787122024442

10位ISBN编号：712202444X

出版时间：2008-6

出版单位：化学工业

作者：徐清萍

页数：330

字数：287000

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：<http://www.tushu007.com>

<<复合调味料生产技术>>

内容概要

本书介绍复合调味料的基本概念、分类、呈味机理、调配原理、原辅料，详细说明了固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料的生产工艺、设备，列举了即食食品粉状汤料、鸡精、五香粉、十三香、沙司、方便面酱包、风味酱、火锅底料、烧烤汁、调味油等大量复合调味料的生产实例。本书实用性强，对实际生产有很好的指导作用。

本书可供调味料加工企业的生产技术人员和餐饮行业从业人员使用，也可供相关专业师生参考。

<<复合调味料生产技术>>

书籍目录

第一章 复合调味料生产基本理论 第一节 复合调味料的基本概念及分类 第二节 复合调味料味感的产生与构成 第三节 复合调味料的生产开发第二章 复合调味料原辅料 第一节 咸味调味基料与咸味剂 第二节 酸味调味基料与酸味剂 第三节 鲜味调味基料与鲜味剂 第四节 甜味剂 第五节 增香剂 第六节 着色剂 第七节 增稠剂(赋形剂) 第八节 防腐剂 第九节 其他辅料第三章 固态复合调味料的生产 第一节 固态复合调味料的原料及预处理 第二节 粉状复合调味料生产 第三节 颗粒状复合调味料的生产 第四节 块状复合调味料的生产 第五节 固态复合调味料的生产设备第四章 半固态复合调味料的生产 第一节 酱状复合调味料的生产 第二节 膏状复合调味料的生产 第三节 半固态复合调味料主要生产设备第五章 液态复合调味料的生产 第一节 汗状复合调味料的生产 第二节 复合调味油的生产参考文献

<<复合调味料生产技术>>

章节摘录

第一章 复合调味料生产基本理论 第一节 复合调味料的基本概念及分类 一、基本概念

调味品行业除了传统的酱油、食醋、味精等大宗产品外，复合调味料可以算得上是使用最多的调味品了。

复合调味料是指在科学的调味理论指导下，将各种基础调味品根据传统或固定配方，按照一定比例，经一定工艺手段，进行加工、复合调配出具多种味感的调味品，从而满足不同调味需要。

简而言之，复合调味料就是用两种或两种以上的调味品配制，经特殊加工而制成的调味料。

我国已有久远历史的花色辣酱、五香粉、复合卤汁调料、太仓糟油、蚝油等，甚至在家烹调时调制的作料和饭店师傅们调制的高档次的调味汁等都属于复合调味料。

现代复合调味料是采用多种调味品，具备特殊调味作用，工业化大批量生产的，产品规格化和标准化的，有一定的保持期，在市场内销售的商品化包装调味品。

对我国消费者而言，复合调味料仍系新概念，但是在过去的20年里，特别是最近10年的时间内，随着现代化的进程和生活水平的提高，顺应了因生活方式的改变、生活节奏的加快而需要方便快捷、便于贮藏携带、安全卫生营养且风味多样的食品的发展趋。

复合调味料成为我国调味品中发展的主流。

<<复合调味料生产技术>>

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:<http://www.tushu007.com>