

<<坚果炒货食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<坚果炒货食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122090102

10位ISBN编号：7122090108

出版时间：2010-9

出版时间：章绍兵 化学工业出版社 (2010-09出版)

作者：章绍兵 编

页数：179

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>

<<坚果炒货食品加工技术>>

前言

坚果炒货食品是指以果蔬子、果仁、坚果等为主要原料，添加或不添加辅料，经炒制、烘烤、油炸或其他加工工艺制成的一大类食品，在我国已有数千年的历史。

近年来，随着人们生活水平的不断提高和营养知识的普及，坚果炒货作为保健型的休闲食品，越来越受到消费者的青睐。

同时，坚果炒货行业的工业化程度快速提高，产品种类和加工工艺不断创新，全行业呈持续高速发展态势。

为了支持我国坚果炒货行业的发展以及满足城乡炒制食品的需求，本书搜集并整理了近年来应用成熟的一些坚果炒货食品加工技术及配方。

具体编写分工如下：第一章由河南工业大学章绍兵编写；第二章第一节由河南工业大学孙尚德编写；第二章第二节由河南工业大学姚永志编写；第二章第三节由河南工业大学章绍兵和河南农业大学李瑜共同编写。

由于坚果炒货食品的种类和工艺繁多，又加之编者自身水平有限，本书不当之处在所难免，恳请广大读者批评指正。

<<坚果炒货食品加工技术>>

内容概要

《坚果炒货食品加工技术》在简要介绍坚果炒货食品原辅材料和基本加工方法的基础上，详细介绍我国各地常见的约180种坚果炒货食品的生产技术，每种产品均包含原辅材料、操作要点、产品特点、注意事项等内容。

《坚果炒货食品加工技术》收录的坚果炒货食品种类齐全，制作方法简单易学，适合各地坚果炒货食品生产企业及制作经营商户学习使用，亦可供家庭炒制时参考。

<<坚果炒货食品加工技术>>

书籍目录

第一章 坚果炒货食品制作基本知识第一节 坚果炒货食品概况一、坚果炒货食品的历史与发展二、坚果炒货食品的定义和种类三、坚果炒货食品的营养价值第二节 坚果炒货食品制作的原料一、坚果炒货食品制作的主要原料(一)葵花子(二)西瓜子(三)南瓜子(四)蚕豆(五)大豆(六)花生仁(七)芝麻(八)核桃(九)板栗(十)松子(十一)杏仁(十二)榛子(十三)腰果(十四)扁桃(十五)开心果(十六)香榧(十七)澳洲坚果(十八)巴西坚果二、坚果炒货食品制作的主要辅料(一)食品调味料(二)食品添加剂第三节 坚果炒货食品加工方法概述一、原料预处理二、炒制三、油炸四、煮制五、微波加热六、远红外加热七、裹糖衣八、着色九、包装第四节 坚果炒货制品常见质量问题与应对措施一、微生物指标超标二、过氧化值和酸价指标超标三、超量超范围使用食品添加剂第二章 坚果炒货食品制作配方与工艺第一节 油料种子及果实类制品一、葵花子制品(一)奶油葵花子(二)多味葵花子(三)五香葵花子(四)烤香葵花子(五)盐霜葵花子二、花生制品(一)鱼皮花生(二)蜂蜜花生(三)花生酥(潮式)(四)琥珀花生(五)奶油可可花生(六)甜酥花生(七)脆仁花生巧克力(八)香酥果系列(九)花生南糖(十)花生粘(十一)奶油花生片(十二)五香花生米(十三)椒盐花生米(十四)奶油五香花生米(十五)怪味花生米三、大豆制品(一)怪味黄豆(二)盐水黄豆(三)麦香黄豆(四)笋豆(五)多味笋豆(六)五香黄豆(七)什锦五香黄豆(八)五香辣味黄豆(九)辣黄豆(十)麻味腌豆(十一)糖蘸豆(十二)粉盐豆(十三)油盐豆(十四)徐州盐豆(十五)酱黄豆(十六)酱油黄豆(十七)奶油黄豆(十八)糟豆(十九)熏黄豆(二十)烤黄豆(二十一)烤酸辣黄豆(二十二)油炸黄豆(二十三)油余黄豆(二十四)油酥豆(二十五)咸酥黄豆(二十六)甜酥黄豆(二十七)糖醋酥黄豆(二十八)味味豆四、芝麻制品(一)松子麻片糖(二)芝麻糖(广西)(三)核桃芝麻糖蘸(四)黑浇切糖(五)芝麻桃片糖(六)芝麻花生片糖(七)桂林寸金糖第二节 果蔬种子及果实类制品一、西瓜子制品(一)盐霜瓜子(二)黑瓜子(三)玫瑰瓜子(四)奶油瓜子(五)甘草西瓜子(六)五香瓜子(七)十香瓜子(八)牛肉汁瓜子(九)酱油西瓜子(十)话梅西瓜子.....附录参考文献

<<坚果炒货食品加工技术>>

章节摘录

插图：一、坚果炒货食品的历史与发展坚果炒货食品由中国人创造，据文字记载已有数千年的历史，早在商周时期便有记载，后在《本草纲目》、《千金要方》等古籍中，均详细记载了长期食用坚果炒货食品能令人“发黑、身轻、步健”。

炒货食品既有传统的民间手工产品，如大街上随处可见的散装炒卖的瓜子、栗子等，又有新兴的现代机械化产品。

它们选料广泛，色、香、味俱全，膨松、香脆、甜绵，营养丰富，是人们休闲享用、接待客人、馈赠亲友和欢度节日的必备食品。

随着人们生活水平的不断提高和营养知识的普及，坚果炒货作为保健型的休闲食品，越来越受到消费者的青睐。

改革开放前，坚果炒货的生产经营大多以小作坊的方式进行，品种也很单一。

进入21世纪以来，坚果炒货行业的工业化程度快速提高，分工越来越细化，全行业呈持续高速发展态势，每年产值、利税的增幅均在30%以上。

坚果炒货行业产值占全国食品工业总产值的份额逐年提高，出口创汇的能力不断增强。

坚果炒货企业全国各地都有，但目前主要分布在福建、浙江、安徽、江苏、山东、四川、山西、甘肃、内蒙古，消费则主要集中在江苏、浙江、安徽、上海，四川和东北消费市场也不容忽视。

随着炒货企业对品牌战略的重视，坚果炒货行业已经涌现了很多知名品牌，像安徽洽洽、小刘、真心，浙江恒康、姚生记、大好大，福建百联，江苏阿里山，上海三明，甘肃正林等。

虽然炒货企业的市场份额呈逐渐上升趋势，但分布在全国内地的小型加工企业仍占相当大的比重。

<<坚果炒货食品加工技术>>

编辑推荐

《坚果炒货食品加工技术》：农副产品加工技术丛书·农村书屋系列

<<坚果炒货食品加工技术>>

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>