

<<泡菜制作规范与技巧>>

图书基本信息

书名：<<泡菜制作规范与技巧>>

13位ISBN编号：9787122095183

10位ISBN编号：7122095185

出版时间：2011-1

出版时间：化学工业出版社

作者：马涛 编

页数：213

字数：179000

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>

<<泡菜制作规范与技巧>>

内容概要

本书包括绪论、泡菜生产的基本原理、泡菜生产工艺、泡菜的品质调控、地方特色泡菜配方与生产工艺、常见果蔬泡菜生产配方与工艺六章。

书中详细讲述了泡菜原辅料和容器的选择方法，如何改善泡菜的风味、口感，防腐保鲜的手段，并附有很多各式泡菜的生产工艺和配方。

本书可作为现代果蔬加工企业及泡菜生产企业领导者制定新产品开发决策的参考书或企业员工培训的教材，也可作为家庭自制风味泡菜的指导书，以及高等院校食品专业师生的参考书。

<<泡菜制作规范与技巧>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 泡菜的营养价值与保健功能 一、泡菜的化学成分 二、泡菜的保健功能 第二节 泡菜生产研究进展 一、国内外泡菜生产概况 二、泡菜生产的研究现状 三、泡菜生产中存在的问题 第二章 泡菜生产的基本原理 第一节 乳酸菌发酵泡菜机理 一、泡菜发酵过程中的乳酸菌 二、同型乳酸发酵和异型乳酸发酵 三、泡菜的乳酸发酵过程 四、泡菜的乳酸发酵意义 第二节 泡菜的呈味机理 一、原料中的风味物质 二、香料与调味品的风味物质 三、乳酸菌发酵产生的风味物质 四、其他菌群产生的风味物质 第三节 泡菜的防腐机理 一、泡菜泡制中的有害微生物 二、有益菌发酵产生的有机酸的防腐作用 三、食盐的防腐作用 四、香料与调味品的防腐作用 第三章 泡菜生产工艺 第一节 泡菜的分类 一、按生产地区分类 二、按培菌方式分类 三、按生产工艺的完整性分类 第二节 泡菜的传统生产工艺 一、泡菜的传统生产工艺流程 二、泡菜的传统生产工艺要点 第三节 泡菜的工业化生产工艺 一、泡菜的工业化生产工艺流程 二、泡菜的工业化生产工艺要点 第四节 四川泡菜与韩国泡菜、日本泡菜生产工艺的区别 一、韩国泡菜、日本泡菜的生产工艺特点 二、四川泡菜与韩国泡菜、日本泡菜生产工艺的区别 第四章 泡菜的品质调控 第一节 泡菜生产中的常见质量问题及调控 一、泡菜泡制中脆性的变化和保脆 二、泡菜泡制过程中色泽的变化和护色 三、泡菜风味的调配 四、泡菜的生花和预防 五、袋装泡菜贮藏和流通期间发生胀袋的原因及预防 六、泡菜泡制过程中亚硝酸盐的生成和预防 第二节 发酵食品厂的安全及其卫生管理 一、食品卫生管理体制 二、发酵食品厂的卫生质量管理 第三节 泡菜生产中的HACCP质量保证体系的实施 一、泡菜生产的危害分析 二、泡菜生产的关键控制点和控制标准 三、泡菜生产的HACCP计划的执行及监控记录 第五章 地方特色泡菜配方与生产工艺 第一节 中式泡菜配方与生产工艺 一、四川泡菜 二、川式泡菜 三、川式辣菜 四、川湘泡菜 五、川味豆角 六、四川什锦泡菜 七、四川泡辣椒 八、四川泡白菜 九、北京泡菜 十、北京糖蒜 十一、江浙白菜 十二、上海泡菜 十三、贵州泡菜 十四、长宁泡笋 十五、武汉泡菜 十六、武汉酸白菜 十七、太原泡菜 十八、广东酸笋 十九、广东糖醋瓜条 二十、豫泡菜 二十一、中式什锦泡菜 二十二、熟渍北方酸菜 二十三、生渍北方酸菜 二十四、山东咸辣白菜 二十五、潮州酸菜 二十六、荆州甜酸独蒜 二十七、镇江糖醋蒜 第二节 朝鲜泡菜配方与生产工艺 一、朝鲜普通泡菜 二、朝鲜辣白菜 三、朝鲜蕨菜 四、朝鲜通泡菜 五、朝鲜咸白菜 六、朝鲜高级什锦泡菜 七、朝鲜族辣白菜 第三节 韩国泡菜配方与生产工艺 一、韩国薄方白菜 二、韩国白菜包泡菜 三、韩国白菜包泡菜 四、韩国柴鱼白菜卷泡菜 五、韩国糯米浆白菜泡菜 六、韩国辣萝卜泡菜 七、韩国双丝泡菜 八、韩国小白萝卜泡菜 九、韩国牡蛎萝卜块泡菜 十、韩国人参水泡菜 十一、韩国鳞片辣萝卜泡菜 十二、韩国白萝卜青头泡菜 十三、韩国柳橙萝卜泡菜 十四、韩国黄瓜泡菜 十五、韩国芹菜应时泡菜 十六、韩国石山芥菜泡菜 十七、韩国茄子泡菜 十八、韩国苹果柠檬泡菜 十九、韩国西瓜皮泡菜 二十、韩国水梨辣泡菜 二十一、韩国油菜花菇蕈泡菜 二十二、韩国臭豆腐专用泡菜 二十三、韩国海味泡菜 二十四、韩式什锦泡菜 第四节 日本泡菜配方与生产工艺 一、日本辣白菜 二、日本番茄泡菜 三、日本美味渍 第五节 西式泡菜 一、西式泡菜 二、西式泡菜 三、西式泡菜 四、俄式泡菜 五、俄式酸瓜 六、俄式番茄 七、俄式酸白菜 八、俄式酸黄瓜 九、俄式酸甘蓝 十、俄式泡白菜 十一、俄式泡番茄 十二、俄式泡番茄 十三、欧美泡菜 十四、欧美莳萝泡菜 十五、匈牙利莳萝泡菜 第六章 常见果蔬泡菜生产配方与工艺 第一节 根菜类蔬菜泡菜生产配方与工艺 一、萝卜 二、胡萝卜 第二节 茎菜类蔬菜泡菜生产配方与工艺 一、笋 二、蒜薹 三、马铃薯 四、姜 五、大蒜 六、甘薯 第三节 叶菜类蔬菜泡菜生产配方与工艺 一、白菜 二、甘蓝 三、芹菜 四、油菜 第四节 果菜类蔬菜泡菜生产配方与工艺 一、黄瓜 二、豆角 三、茄子 四、番茄 五、辣椒 六、苦瓜 七、冬瓜 八、南瓜 第五节 水果类泡菜生产配方与工艺 一、苹果 二、柚子 三、西瓜 四、木瓜 五、香瓜 参考文献

<<泡菜制作规范与技巧>>

编辑推荐

目前,我国泡菜生产企业大多数属零星、分散、小规模作坊式生产,以自然发酵生产工艺为主,发酵周期较长,生产力低下,难以实现大规模的工业化生产。

在制作工艺方面,粗加工多,深加工、精加工少。

在泡菜制作、风味营养物质、菌种选择、安全性控制等各个方面的研究与日本、韩国等国相比差距较大。

《泡菜制作规范与技巧》内容包括绪论、泡菜生产的基本原理、泡菜生产工艺、泡菜的品质调控、地方特色泡菜配方与生产工艺、常见果蔬泡菜生产配方与工艺六章。

<<泡菜制作规范与技巧>>

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>