

<<风味酱类生产技术>>

图书基本信息

书名：<<风味酱类生产技术>>

13位ISBN编号：9787122114044

10位ISBN编号：712211404X

出版时间：2011-9

出版单位：化学工业

作者：杜连启//杜彬

页数：280

字数：243000

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>

<<风味酱类生产技术>>

内容概要

酱类在人们的饮食生活中占有重要地位，已经成为生活的必需品。

本书从各种酱类的原料配方、生产工艺流程、操作要点、成品质量指标等方面进行了阐述，主要介绍了以大豆、面粉、大米、蚕豆、果蔬等为原料的酱类及以这些酱类为基料辅以各种其他辅料经过再加工的系列酱类制品的生产技术。

本书注重实用性与新颖性，可供从事酱类生产的食品企业技术人员、有关科研单位的研究人员及相关院校食品专业的师生参考使用，同样也适用于宾馆、饭店和居家饮食生活。

<<风味酱类生产技术>>

书籍目录

- 第一章风味酱类的分类和生产原料1
 - 第一节酱类制品生产史1
 - 第二节酱类生产的特点及其分类4
 - 一、面酱类5
 - 二、黄酱类5
 - 三、甜米酱6
 - 四、蚕豆酱6
 - 五、辣椒酱6
 - 六、花生酱7
 - 七、芝麻酱7
 - 八、鱼子酱7
 - 九、豆豉7
 - 十、果酱8
 - 十一、蔬菜酱8
 - 十二、虾酱8
 - 十三、肉酱8
 - 第三节风味酱类生产原料8
 - 一、蛋白质原料9
 - 二、淀粉质原料12
 - 三、其他淀粉质原料13
 - 四、食盐13
 - 五、水13
 - 第四节辅料14
 - 一、调味食品添加剂14
 - 二、香辛料15
- 第二章发酵风味酱类生产技术21
 - 第一节黄豆酱和甜面酱21
 - 一、黄豆酱生产加工技术21
 - 二、大缸黄干酱和稀黄酱生产技术28
 - 三、普通甜面酱生产技术29
 - 四、黄酱、甜面酱的质量指标32
 - 五、新型甜面酱生产技术33
 - 第二节豆豉43
 - 一、豆豉的种类43
 - 二、豆豉生产工艺44
 - 三、名特优豆豉加工工艺49
 - 四、新型豆豉68
 - 第三节豆瓣酱（蚕豆酱）的生产加工技术71
 - 一、豆瓣的种类72
 - 二、豆瓣酱生产加工技术73
 - 三、成品质量指标78
 - 第四节新型发酵豆酱78
 - 一、蒲公英蚕豆辣酱78
 - 二、西瓜豆瓣酱80
 - 三、西瓜辣豆酱81

<<风味酱类生产技术>>

- 四、瓶装南瓜豆瓣辣酱82
- 五、速酿大豆酱84
- 六、天然晒制香辣豆酱86
- 七、翠微辣豆瓣酱87
- 八、豌豆芝麻酱88
- 九、青豆酱罐头89
- 十、豆饼大酱91
- 十一、豆瓣辣酱93
- 十二、胡玉美蚕豆辣酱95
- 十三、安庆蚕豆辣酱96
- 十四、海带豆瓣辣酱98
- 十五、香味大酱99
- 十六、霉豆渣酱101
- 十七、绿豆酱102
- 十八、液态发酵面酱104
- 十九、黑豆豆酱105
- 二十、广式黄豆酱106
- 二十一、辽东大豆酱108
- 第五节其他发酵酱类110
 - 一、蘑菇面酱110
 - 二、咸味西瓜酱111
 - 三、风味辣椒酱饼112
 - 四、果味辣椒酱113
 - 五、纯天然辣味复合酱114
 - 六、草菇姜味辣酱115
 - 七、甜米酱117
 - 八、小麦酱117
 - 九、荞麦酱118
 - 十、特色粟米酱119
 - 十一、黑麦仁香菇营养酱121
 - 十二、保健复合型橘皮酱122
 - 十三、扇贝酱123
 - 十四、纤维型调味酱124
 - 十五、平菇风味芝麻酱125
 - 十六、发酵型风味金针菇酱127
- 第三章调制风味酱类生产技术130
 - 第一节辣酱130
 - 一、辣椒酱130
 - 二、新型辣椒酱130
 - 三、浓缩辣椒酱132
 - 四、辣油椒酱罐头133
 - 五、贵州辣椒酱134
 - 六、海鲜辣椒酱135
 - 七、蘑菇麻辣酱136
 - 八、麻油蒜酱137
 - 九、榨菜香辣酱137
 - 十、辣根调味酱139

<<风味酱类生产技术>>

- 十一、方便面用麻辣酱140
- 十二、自制干妈酱141
- 十三、鲜辣色拉调味酱142
- 十四、五味辣酱143
- 十五、青胡椒酱144
- 十六、四川麻婆豆腐调味酱145
- 十七、面包涂抹用蒜酱146
- 十八、番茄蒜蓉酱147
- 十九、山楂蒜蓉酱148
- 二十、速食鲜辣酱149
- 二十一、蒜蓉辣酱150
- 二十二、风味大蒜辣椒酱151
- 二十三、蒜蓉西瓜酱152
- 二十四、蒜蓉辣椒酱154
- 二十五、特制蒜蓉辣酱155
- 二十六、美味蒜蓉酱156
- 二十七、牛蒡蒜蓉调味酱157
- 二十八、天津蒜蓉辣酱159
- 二十九、富顺香辣酱161
- 三十、北方辣酱162
- 三十一、上海八宝辣酱163
- 三十二、风味香辣鲜菇酱163
- 三十三、海虾黄灯笼辣椒酱164
- 三十四、果味辣椒酱166
- 三十五、海带辣椒酱167
- 三十六、韩式辣椒酱168
- 三十七、南康辣椒酱169
- 三十八、鸡骨辣椒酱170
- 三十九、青花椒酱172
- 四十、麻辣味复合专用调味酱173
- 第二节 海鲜风味酱174
 - 一、调味虾头酱174
 - 二、海带花生营养调味酱176
 - 三、海带蒜蓉营养酱177
 - 四、风味海带酱179
 - 五、海带保健酱180
 - 六、海鲜调味酱181
 - 七、绿藻酱182
 - 八、羊栖菜调味料酱183
 - 九、紫菜酱184
 - 十、鱼酱185
 - 十一、复合动植物蛋白风味酱186
 - 十二、天津海鲜酱187
 - 十三、鱼子酱188
 - 十四、扇贝裙边酱189
 - 十五、新型海鲜酱190
 - 十六、银鱼调味酱192

<<风味酱类生产技术>>

- 十七、蟹酱193
- 十八、南宁海鲜酱195
- 第三节肉酱195
 - 一、泡椒牛肉酱195
 - 二、复合型麻辣牛肉酱196
 - 三、辣椒牛肉酱198
 - 四、软包装香辣牛肉酱200
 - 五、牛肉香辣酱201
 - 六、榨菜牛肉酱202
 - 七、牛骨糊营养酱203
 - 八、多味复合牛肉酱204
 - 九、保健型南瓜牛肉酱206
 - 十、鹅肥肝酱208
 - 十一、新型鹅肝酱210
 - 十二、胡萝卜鹅肝酱罐头211
 - 十三、中式鸭肝调味酱212
 - 十四、胡萝卜骨酱213
 - 十五、鸡肉番茄酱215
 - 十六、香菇肉酱215
 - 十七、多味鲜骨酱216
 - 十八、方便羊肉酱218
 - 十九、牦牛骨髓酱220
 - 二十、鲜味杂酱221
- 第四节花生酱和芝麻酱222
 - 一、稳定性花生酱222
 - 二、可可花生酱224
 - 三、脱脂麦胚花生酱225
 - 四、多维麦胚花生芝麻酱227
 - 五、咸甜花生酱230
 - 六、紫菜花生调味酱231
 - 七、吕根计芝麻酱232
- 第五节食用菌调味酱234
 - 一、香菇大蒜调味酱234
 - 二、五香松菌酱236
 - 三、猴头菇蛋黄酱236
 - 四、低盐蘑菇酱238
 - 五、山榛蘑蒜蓉调味酱239
 - 六、风味平菇酱240
 - 七、风味蘑菇酱241
 - 八、蒜蓉平菇酱242
 - 九、鸡腿菇酱242
- 第六节瓜果蔬菜酱243
 - 一、香椿酱243
 - 二、茄汁西葫芦酱244
 - 三、风味番茄酱244
 - 四、多维番茄酱246
 - 五、番茄沙司247

<<风味酱类生产技术>>

- 六、调味番茄酱248
- 七、洋葱酱250
- 第七节其他调制酱类251
 - 一、芥末酱251
 - 二、紫苏梅酱252
 - 三、紫苏复合调味酱254
 - 四、沙茶酱255
 - 五、可可鸡蛋调味酱257
 - 六、高碘鸡蛋酱259
 - 七、蛋黄酱260
 - 八、百合鹌鹑蛋黄酱261
 - 九、XO酱261
 - 十、咖喱酱263
 - 十一、墨西哥咖喱酱264
 - 十二、方便咖喱265
 - 十三、素炸酱266
 - 十四、多味酱267
 - 十五、美式烤肉酱267
 - 十六、墨西哥塔可酱269
 - 十七、墨西哥烧烤酱270
 - 十八、北京烤鸭面酱271
 - 十九、桂林酱272
 - 二十、豆渣调味酱272
 - 二十一、茴香复合调味酱274
 - 二十二、新疆特色风味色拉酱275
- 参考文献277

<<风味酱类生产技术>>

章节摘录

版权页：插图：3.蛋白质变性对黄酱产生的影响蛋白质的变性问题对黄酱生产关系甚大。

我们知道，蛋白质的变性作用是蛋白质受物理或化学因素的影响，改变其严格的空间结构，其分子内部原有的高度规则性排列发生变化，致使其原有性质发生部分或全部丧失，这种作用称蛋白质变性作用。

影响蛋白质变性的因素很多，化学因素有：有机溶剂、酸、碱、脲、胍和去垢剂等。

物理因素有：加热、干燥、表面力（如振荡、搅拌、剪力等），紫外线、高压、超声波和X射线等。

未经变性的蛋白质叫天然蛋白质，经过变性的蛋白质叫变性蛋白质。

而经过加热煮熟的大豆中蛋白质为变性蛋白质。

蛋白质的变性理论，其要点是天然蛋白质分子由多肽链所组成，分子的规则性紧密结构是由分子中的次级键维持，所以很容易被物理和化学力所破坏。

变性作用是天然蛋白质分子组成的松懈，也就是从有规则的紧密结构变为开链的不规则和散漫的排列形式。

变性程度随着空间结构破坏的程度不同而不同，有些是可逆的，有些是不可逆的。

实践证明，少数蛋白质的变性作用如不超过一定的限度，已变性的蛋白质在这种情况下还可恢复到原来的状态，是一种可逆反应。

但如果变性过度，则成为不可逆反应。

天然蛋白质经过变性而成为变性蛋白质，其理化性质、生物功能都发生显著变化。

- （1）溶解度显著降低从而降低蛋白质的亲水性，蛋白质可沉淀析出。
- （2）失去结晶能力某些很纯的天然蛋白质一般能制成结晶、而变性蛋白质不能再形成结晶。
- （3）黏度增加由于蛋白质变性后，分子构型由原来的球状变成纤维状，肽链松开，表面积增大，从而使变性蛋白质的黏度增大。

<<风味酱类生产技术>>

编辑推荐

《风味酱类生产技术(第2版)》主要介绍了以大豆、面粉、大米、蚕豆、果蔬等为原料的酱类及以这些酱类为基料辅以各种其他辅料经过再加工的系列酱类制品的生产技术。

<<风味酱类生产技术>>

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>