

<<素食包点加工技术>>

图书基本信息

书名：<<素食包点加工技术>>

13位ISBN编号：9787122132840

10位ISBN编号：7122132846

出版时间：2012-4

出版时间：化学工业出版社

作者：于新，赵美美 等编著

页数：268

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>

<<素食包点加工技术>>

前言

包点食品一般为面点食品，是中国饮食文化的一个重要组成部分，历史悠久，源远流长。包点在历史上被称为“面玺”、“玉尖面”、“馒首”、“肉馒头”等，是发源于我国的主食食品。在宋代，包点已风靡饮食市场，并成为家庭的主食，就连皇家宫廷的盛大宴请也少不了包点。罗大经《鹤林玉露》中记载，宫廷、大户人家有常吃包子的习惯，且制作工艺十分复杂，用料也相当考究。

随着经济的快速发展和人民生活水平的提高，人们日益重视天然谷物的面点食品，而在面点食品中人们食用最多的是包点食品。

在当今社会，素食已成为饮食的主流倡导，素食包点因其馅心种类繁多，营养丰富，深受大众的喜爱，得到了很快的发展。

在素食包点供应的规模和层次上，也由低档次的零售小吃，发展到中、高档次的专门点心宴会和点心筵席，适应人们不断增长的新的饮食需求。

素食包点食品加工已经由普通百姓家庭食品或作坊的手工产品发展成为品种繁多、各种档次的规范化、标准化、方便化的工业产品，在我国粮油加工产品中，特别是在速冻食品中占较大比重，在我国出口日本、韩国的食品中亦占有重要一席。

本书共分为四章，第一章介绍了包点食品的历史、现状和素馅包点的营养价值及特色，第二章介绍了包点食品加工的基本常识，第三章和第四章重点介绍了咸馅素包子类和甜馅素包子类的原料配方、加工工艺、操作要点和产品特色。

本书跟踪消费市场的发展，满足众多包点食品加工厂、加工作坊的从业人员需求，以及城乡家庭饮食与消费者的迫切需要。

适合包点食品加工企业、作坊生产的技术人员、餐馆厨师、城乡家庭使用。

本书由广东仲恺农业工程学院于新、赵美美、吴少辉、叶伟娟、刘淑宇、杨静、黄晓敏、杨鹏斌、刘丽、刘文朵、赵春苏、王少杰编著。

在编写过程中参考了许多相关文献，在此向原作者深表谢意。

虽然我们为本书的编写付出很多努力，但是由于自身水平、条件有限，可能还存在诸多疏漏和不妥之处，恳请广大专家和读者批评指正。

编著者 2012年1月

<<素食包点加工技术>>

内容概要

本书介绍了咸味素馅包子类（生菜馅包子、熟菜馅包子等151种）、甜味素馅包子类（豆沙馅包子、麻蓉莲蓉馅包子、果仁果脯馅包子、果酱糖馅包子、甜味花型包子和奶味包子等144种）；明确了每种包点食品的原料与配方、加工工艺、操作要点和产品特色等，囊括东西南北风味传统、特色精品包点品种的加工技术。

本书适合包点食品加工企业、作坊生产的技术人员、餐馆厨师、城乡家庭使用。

<<素食包点加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 素食包点食品的历史与现状

第二节 素食包点食品的特色及消费市场

第二章 素食包点食品加工的基本常识

第一节 发酵概述

一、发酵的原理与作用

二、做好发酵面团应具备的条件

三、酵面用碱量及用碱方法

四、蒸制方法及技术要求

第二节 馅心概述

一、馅心的作用

二、咸馅制作的基本要求

三、咸馅的种类及馅心特色

四、甜馅制作的基本要求

五、甜馅的种类及馅心特色

第三节 包子皮的做法

第三章 咸馅素食包子类

第一节 生菜馅包子

一、青素包子

二、白菜粉条包子

三、净素菜馒头

四、天津素包子

五、天津素什锦包子

六、春风松月楼素肉包

七、春风松月楼素菜包

八、青素点心小包

九、咸馅蒸食

十、麻腐包子

十一、宝鸡豆腐包子

十二、花素包子

十三、日照茶叶素包子

十四、鸳鸯韭菜包

十五、豆腐丁包子

十六、鲜菜包子

十七、黄瓜素馅包

十八、绿豆芽香干包

十九、瓠瓜包

二十、青椒素馅包

二十一、素馅道士帽包

二十二、清真素馅韭菜包

二十三、翡翠包

二十四、双菇素菜包

二十五、豆腐包子

二十六、香菇豆腐包

二十七、攒馅包子

<<素食包点加工技术>>

- 二十八、素肉包
- 二十九、武汉宝通寺素包
- 三十、河南菜包
- 三十一、一品素包
- 三十二、素馅水煎包
- 三十三、豆腐水煎包
- 三十四、炸荷包
- 三十五、小蓊蒸包
- 三十六、大蓊蒸包
- 三十七、滴滴金包子
- 三十八、焯菜蒸包
- 三十九、邪蒿蒸包
- 四十、地肤包子
- 四十一、泥湖菜包子
- 四十二、礁膜包子
- 四十三、大玻璃草包子
- 四十四、苣荬菜包子
- 四十五、灰条菜包子
- 四十六、碱蓬包子
- 四十七、羊栖菜糖包子
- 四十八、鲜菇开洋豆腐包
- 四十九、胡桃豆腐包
- 五十、腐竹鲜蘑包
- 五十一、蘑菇什锦包
- 五十二、香菇山药包
- 五十三、白菜素馅包
- 五十四、菜花香菇包
- 五十五、豆芽素包
- 五十六、素肠豆芽包
- 五十七、豆腐荸荠包
- 五十八、虾皮南瓜包
- 五十九、西葫芦素包
- 六十、二冬韭黄包
- 六十一、茭儿菜烫面包
- 六十二、素菜蒸包(1)
- 六十三、素菜蒸包(2)
- 六十四、素什锦蒸包
- 六十五、三冬蒸包
- 六十六、三菇蒸包
- 六十七、韭菜豆芽包
- 六十八、家常素包
- 六十九、柳絮素包
- 七十、杂面豆渣包
- 七十一、瓠包
- 七十二、长命包子
- 七十三、香椿豆腐包

<<素食包点加工技术>>

- 七十四、发菜豆腐包
- 七十五、腐竹鲜菇包
- 七十六、草菇豆腐包
- 七十七、平菇豆腐包
- 七十八、五色素馅包
- 七十九、八宝菠菜包
- 八十、镇江什锦素菜包
- 八十一、柿子椒素馅包
- 八十二、鲜毛豆包
- 八十三、荆州青葱包
- 第二节 熟菜馅包子
 - 一、脆皮菜包
 - 二、长清大素包
 - 三、春风松月楼素蟹粉包
 - 四、功德林素包
 - 五、上海雪笋包
 - 六、三星包子
 - 七、鲫鱼嘴包子
 - 八、石头门坎素包子
 - 九、什锦素菜包子
 - 十、一枝春什锦素菜包
 - 十一、花素包子(2)
 - 十二、维扬双冬包子
 - 十三、济南什锦素包
 - 十四、河南菜包
 - 十五、北京素包子
 - 十六、维扬三鲜包子
 - 十七、天花包子
 - 十八、香干芹菜包
 - 十九、萝卜包子
 - 二十、雪菜冬笋包
 - 二十一、马齿苋包
 - 二十二、小白菜蘑菇包
 - 二十三、多彩笋丁包
 - 二十四、三星大包
 - 二十五、平菇包
 - 二十六、豆腐皮包子
 - 二十七、素包
 - 二十八、素蟹粉小笼包
 - 二十九、天津素包
 - 三十、江苏素包
 - 三十一、什锦素包
 - 三十二、蘑菇馅包子
 - 三十三、绿豆炸包
 - 三十四、西安朱家地软包
 - 三十五、篇蓄蒸包
 - 三十六、婆婆纳蒸包

<<素食包点加工技术>>

- 三十七、黄鹤菜包子
- 三十八、绣球包子
- 三十九、水芥菜包子
- 四十、长寿包子
- 四十一、朱砂豆腐包
- 四十二、锦绣五丁包
- 四十三、白菜香干包
- 四十四、葱油土豆包
- 四十五、毛豆面筋包
- 四十六、扁豆海米包
- 四十七、小白菜素包
- 四十八、鸡蛋黄瓜包
- 四十九、鸡蛋韭菜包
- 五十、鸡蛋芥菜包
- 五十一、鸡蛋番茄包
- 五十二、鸡蛋菠菜包
- 五十三、鸡蛋胡萝卜包
- 五十四、翡翠玉米包
- 五十五、一品素馅蒸包
- 五十六、花素蒸包
- 五十七、美味蒸包
- 五十八、清明艾包
- 五十九、冬瓜素馅包
- 六十、壶关水煎包
- 六十一、鸡蛋素馅包
- 六十二、鸡蛋粉丝包
- 六十三、菠菜包
- 六十四、海带豆腐包
- 六十五、四宝素馅包

第四章 甜馅包子类

第一节 豆沙馅包子

- 一、豆泥包子
- 二、汉阳绿豆馅包子
- 三、绿豆豆沙包
- 四、开花包
- 五、澄沙包子
- 六、北京豌豆包
- 七、豆沙包
- 八、广式豆沙包
- 九、酥皮豆沙包
- 十、松仁细沙包
- 十一、豆沙土干包

第二节 麻蓉、莲蓉馅包子

- 一、芝麻包
- 二、胡麻包子
- 三、麻蓉包
- 四、桃酥包

<<素食包点加工技术>>

- 五、松子包
- 六、广州麻蓉包
- 七、酥皮麻蓉包
- 八、芝麻莲蓉包
- 九、鲜奶莲蓉包
- 十、蛋黄麻蓉包
- 十一、椰丝绿豆包
- 十二、豌豆包
- 十三、莲蓉包
- 十四、黄油红薯包
- 十五、山药茯苓包子
- 十六、山楂山药包
- 十七、蜜汁芋头包
- 十八、冬蓉包子
- 十九、四味荞包

第三节 果仁、果脯馅包子

- 一、白糖饽饽
- 二、山西五仁包子
- 三、果子五仁包
- 四、什锦糖包
- 五、八宝馒头
- 六、鲜奶果脯包
- 七、白果包
- 八、水晶中包
- 九、轧花百果包
- 十、全仁包
- 十一、核桃包
- 十二、五彩松花包
- 十三、山药包
- 十四、蜜味多层包
- 十五、全料果包
- 十六、玫瑰浮油包子
- 十七、河南水晶包
- 十八、南京五仁馒头
- 十九、米包子
- 二十、石柱烤米包子
- 二十一、葛粉包
- 二十二、杏仁包

第四节 糖馅、果酱包子

- 一、西安朱家白糖包子
- 二、红果包
- 三、开封玫瑰糖包
- 四、白糖馒头
- 五、佛手包
- 六、玫瑰白糖包子
- 七、番茄糖包
- 八、果酱包子

<<素食包点加工技术>>

- 九、蜜枣泥包
 - 十、瓜泥包
 - 十一、薯蓉包子
 - 十二、丰乐河包子
 - 十三、马口发面包子
 - 十四、酒酿包
 - 十五、空心包子
 - 十六、保宁蒸馍
 - 十七、上海蛋黄小包
 - 十八、甜心包
 - 十九、桃夹包
 - 二十、藤萝包
 - 二十一、红糖包
 - 二十二、北京枣泥包
 - 二十三、糖三角
 - 二十四、甜一口包
 - 二十五、玫瑰花包
 - 二十六、水晶茉莉包
 - 二十七、水晶包
 - 二十八、奶糖水晶包
 - 二十九、小歪辫油脂包
 - 三十、糖肉包子
 - 三十一、糖腿破酥包子
 - 三十二、扬帮猪油开花包
 - 三十三、广式奶油开花包
 - 三十四、小笼竹叶包
 - 三十五、槐花芝麻包
- 第五节 甜味花型包子
- 一、刺猬包子
 - 二、葫芦包
 - 三、葫芦包子
 - 四、武汉瓜蓉葡萄包
 - 五、鲜奶佛手包
 - 六、荷花包子
 - 七、荷花豆沙包
 - 八、莲花馒头
 - 九、秋叶包子
 - 十、奶香秋叶包
 - 十一、苹果包子
 - 十二、知味观幸福双
 - 十三、海螺糖包
 - 十四、安徽夹沙蝴蝶馍
 - 十五、柳叶包子
 - 十六、三花包子
 - 十七、金鱼包子
 - 十八、豆沙梅花包
 - 十九、柿子包子

<<素食包点加工技术>>

- 二十、麒麟馒头
- 二十一、五色豆沙包
- 二十二、南瓜包
- 二十三、百吉包
- 二十四、玉兔包子
- 二十五、海星糖包
- 二十六、菊花包
- 二十七、对花糖包
- 二十八、棉花团糖包
- 二十九、蚕茧包
- 三十、蛋盏包
- 三十一、寿桃包
- 三十二、梅花包
- 三十三、棉桃包
- 三十四、香蕉包
- 三十五、剪花包
- 三十六、门丁包
- 三十七、八角包

第六节 奶味包子

- 一、鲜奶刺猬包
- 二、鲜奶果脯包
- 三、鲜奶石榴包
- 四、鲜奶金钱包
- 五、鲜奶韭菜包
- 六、奶香豆沙包
- 七、鲜奶葫芦包
- 八、莲蓉荷花包
- 九、奶味鲜菜包
- 十、奶味脂油包
- 十一、奶味玉米包
- 十二、广州奶黄包
- 十三、三花奶黄包

参考文献

<<素食包点加工技术>>

章节摘录

<<素食包点加工技术>>

编辑推荐

《素食包点加工技术》由广东仲恺农业工程学院于新、赵美美、吴少辉、叶伟娟、刘淑宇、杨静、黄晓敏、杨鹏斌、刘丽、刘文朵、赵春苏、王少杰编著，适合包点食品加工企业、作坊生产的技术人员、餐馆厨师、城乡家庭使用。

<<素食包点加工技术>>

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>