

<<蔬菜类小食品生产>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜类小食品生产>>

13位ISBN编号：9787122165046

10位ISBN编号：7122165043

出版时间：曾洁、李东华 化学工业出版社 (2013-06出版)

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>

<<蔬菜类小食品生产>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 休闲小食品分类 一、休闲食品分类 二、蔬菜分类 第二节 蔬菜休闲食品加工技术 一、常用加工设备 二、原材料的预处理 三、糖制品类 四、腌制品类 五、果糕类 六、脱水蔬菜类 第二章 蔬菜采收与贮藏 第一节 蔬菜的采后处理 一、蔬菜的采收和处理 二、蔬菜的分级包装 第二节 蔬菜的贮藏方法 一、蔬菜的简易贮藏 二、蔬菜的通风库贮藏 三、蔬菜的冷藏 四、气体贮藏(气调贮藏) 五、臭氧保鲜技术 六、蔬菜加工保藏措施 第三章 蔬菜类休闲食品原辅料 第一节 主料 一、真菌类 二、蔬菜类 三、瓜类 第二节 辅料 一、蔗糖 二、八角 三、花椒 四、小茴香 五、桂皮 六、丁香 七、山柰 八、食用香精 九、糖精 十、食盐 第三节 添加剂 一、着色剂 二、香精香料 三、防腐剂 四、酸味调节剂 五、漂白剂 六、稳定和凝固剂 七、甜味剂 第四章 蔬菜类休闲小食品 第一节 胡萝卜 一、胡萝卜蜜饯 二、胡萝卜脯 三、奶油可可萝卜 四、糖佛手(苏式) 五、雪红圆蜜饯 六、糖蜜萝卜丝 七、胡萝卜果丹皮 八、胡萝卜马铃薯果丹皮 九、果酪胡萝卜 十、玉米萝卜片 十一、九支卜 十二、橙香咖喱萝卜 十三、胡萝卜脆片 十四、胡萝卜软糖 十五、胡萝卜夹心糖 十六、胡萝卜饼干 第二节 姜 一、姜脯 二、低辣味姜脯 三、果味糖姜丝 四、菊芋脯 五、低糖洋姜脯 六、糖蜜菊芋 七、子姜蜜饯(川式) 八、川姜片(川式) 九、葱香姜片 十、白糖生姜片 十一、蜜汁姜片 十二、姜糖片 十三、柠檬姜 十四、姜汁梅 十五、糖梅姜 十六、蜜酥姜 十七、甘草酸梅姜 十八、姜糖 十九、姜汁软糖 二十、姜汁硬糖 二十一、低盐化油姜丝 二十二、五味姜 二十三、话梅姜 二十四、广东糖醋酥姜 第三节 莲藕 一、蜜饯藕片 二、糖莲藕 三、糖藕片 四、白糖藕片 五、糖藕片(苏式) 六、家制糖藕片 七、甜酱藕片 八、酱糖藕片 九、藕脯 十、夹心藕糖 十一、莲藕糖酱 第四节 莲子 一、糖莲子 二、混合型莲子膨化糕 三、速溶莲子粉 四、莲子雪花糖 五、莲子软糖 六、莲藕脆片 第五节 萝卜 一、萝卜脯 二、红白萝卜脯 三、糖蜜萝卜丝 四、萝卜糖(川式) 五、橙香咖喱萝卜 第六节 菠菜、马齿苋、甜菜、荸荠 一、菠菜纸 二、蔬菜纸 三、马齿苋脯 四、酸辣马齿苋 五、甜菜脯 六、保健白菜干 七、荸荠脯 八、咖喱荸荠 九、白糖马蹄(荸荠) 第七节 莴笋、竹笋、芦笋 一、莴笋蜜饯 二、莴笋脯 三、紫油甜莴笋 四、糖莴笋 五、笋干 六、竹笋脯 七、低糖竹笋脯 八、油发笋丝 九、香油笋片 十、芦笋蜜饯 十一、莴笋糖片 十二、蜜饯莴笋 第八节 番茄、茄子、芹菜 一、番茄脯 二、家制番茄脯 三、姜味番茄脯 四、蜜番茄 五、脱水番茄片 六、番茄糖 七、番茄果丹皮 八、茄子蜜饯 九、茄脯 十、糖醋茄干 十一、芹菜脯 十二、芹菜纸形食品 第九节 大蒜、葱、仙人掌 一、香脆蒜片 二、冬虫夏草蒜薹脯 三、果味糖蒜 四、糖醋大蒜 五、荆州糖蒜 六、糖醋洋葱 七、仙人掌糖条 八、仙人掌脯 第十节 辣椒、牛蒡、大头菜 一、辣椒蜜饯 二、蜜辣椒(川式) 三、糖椒片 四、牛蒡香脆点心 五、牛蒡蜜饯 六、牛蒡饼干 七、糖蜜甜丝 八、大头菜脯 第十一节 其他菜 一、玫瑰果(苏式) 二、玫瑰酥糖(宁式) 三、蕨麻脯 四、豆薯脯 五、梅苏糖 六、螺丝菜脯 七、地黄脯 八、绞股蓝保健软糖 九、低糖桔梗脯 十、红梅舌(茭白) 十一、雪枣 十二、黄精脯 十三、天冬蜜饯(川式) 十四、糖天冬 十五、麦冬保健果脯 十六、四川榨菜 第五章 真菌类休闲小食品 第一节 香菇 一、香菇蜜饯 二、香菇脯 三、轻糖香菇脯 四、香菇肉脯 五、糖醋蘑菇 六、香酥蘑菇片 七、调味香菇丝 八、多味香菇丝 九、雪花香菇柄 十、香菇松 十一、香菇笋豆 十二、香菇软糖 十三、蘑菇即食菜 第二节 平菇 一、蜜饯平菇 二、平菇脯 三、低糖平菇脯 四、香酥平菇条 五、平菇软糖 六、平菇肉松 七、即食平菇丝 第三节 银耳 一、冰花银耳 二、蜜饯银耳 三、果味银耳蜜饯 四、银耳脯 五、即食银耳 六、甘草银耳 七、蔬菜味型银耳 八、银耳软糖 九、银耳蛋白糖 第四节 木耳 一、木耳蜜饯 二、黑木耳脯 三、调味木耳丝 四、五味黑木耳 五、蜜木耳 六、木耳糖 七、黑木耳保健方便面 第五节 金针菇 一、低糖金针菇脯 二、金针菇果丹皮 三、调味金针菇 四、菌米豆 第六节 草菇 一、糖蜜草菇 二、糖醋草菇 三、香酥草菇 第七节 灵芝 一、灵芝酥糖 二、灵芝栗羊羹 三、灵芝延寿糕 第八节 其他菌类 一、猴头菇脯 二、羊肚菌蜜饯 三、茯苓饼 四、茯苓酥 五、小白菇蜜饯 第六章 瓜类蔬菜休闲小食品 第一节 冬瓜 一、糖冬瓜 二、冬瓜糖 三、冬瓜脯 四、低糖冬瓜脯 五、五彩冬瓜脯 六、糖冬瓜条 七、冬瓜糖条 八、家制冬瓜条 九、糖冬瓜(广式) 十、川瓜糖(川式蜜饯) 十一、香饴冬瓜 十二、多味冬瓜粒 十三、冬瓜与胡萝卜蔬菜片 第二节 南瓜 一、南瓜脯 二、辣味南瓜脯 三、多味南瓜脯 四、蜜饯南瓜 五、南瓜乐口丝 六、膨化南瓜片 七、南瓜糖条 八、南瓜饼干 九、南瓜花蜜饯 十、南瓜膨化食品 第三节 黄瓜 一、酒香黄瓜 二、蜜汁小黄瓜 三、甘草黄瓜皮 四、泡黄瓜 五、酸甜乳黄瓜 六、酱油乳黄瓜 七、甜辣酱乳瓜 八、醋渍辣黄瓜 第七章 马铃薯类休闲小食品

<<蔬菜类小食品生产>>

第一节 膨化类休闲小食品 一、膨化马铃薯 二、蛋白质强化马铃薯条 三、复合马铃薯膨化条 四、油炸膨化马铃薯丸 五、马铃薯菠萝豆 六、功能性马铃薯儿童食品 七、油炸马铃薯片 八、微波膨化营养马铃薯片 九、风味马铃薯片 十、烘烤马铃薯片 十一、马铃薯酥糖片 十二、马铃薯虾片 十三、中空马铃薯片 十四、橘香马铃薯条 十五、马铃薯丸子 第二节 马铃薯其他休闲小食品 一、马铃薯保健面包 二、马铃薯米醋强化面包 三、马铃薯饼干 四、马铃薯桃酥 五、马铃薯乐口酥 六、马铃薯油炸糕 七、马铃薯三明治 八、虾仁薯饼 九、马铃薯饼 十、速冻马铃薯饼 十一、马铃薯水晶饼 十二、马铃薯方便面 十三、马铃薯脯 第八章 甘薯类休闲小食品 第一节 甘薯片类休闲小食品 一、熟甘薯片 二、蜜汁甘薯片 三、油炸甘薯片 四、甘薯虾片 五、果酱薯片 六、甘薯干 第二节 甘薯面类休闲小食品 一、甘薯风味曲奇饼干 二、薯类年糕 三、甘薯南瓜糕 四、薯松糕 第三节 甘薯脯类休闲小食品 一、金丝薯脯 二、甘薯果脯 三、白薯脯 四、甘薯复合脯 第四节 甘薯糖类休闲小食品 一、甘薯饴糖 二、甘薯高粱饴糖 三、四川牛皮糖 四、甘薯酥糖 第九章 山药类休闲小食品 第一节 山药片类休闲小食品 一、脱水山药片 二、糖醋山药片 三、糟山药片 四、咸麻辣山药片 五、虾油山药条 第二节 山药蜜饯类休闲小食品 一、山药脯 二、蜜山药 三、山药保健软糖 四、低糖山药脯 第三节 山药面食类休闲小食品 一、山药茯苓面包 二、山药蛋糕 三、山药粉肠 参考文献

<<蔬菜类小食品生产>>

章节摘录

版权页：插图：（5）糖制 采用分次加糖、一次煮成的糖制法进行。

护色后将姜丝放入煮沸的低糖液中煮制，然后将糖的浓度逐次提高，其增加糖度的顺序是30%、35%、40%、45%，在煮糖时每次加糖前，煮沸的时间为15~20min。

糖煮完毕，捞出姜丝，快速冷却。

待煮制的糖温降至30℃以下时，加入10%的梨原汁（梨原汁预先榨取备用），再将姜丝加入其中，浸泡24~48h。

（6）烘干 将浸泡糖梨汁的姜丝捞起，沥干糖汁，装入烘盘送烘房烘制，烘烤温度分别为50℃、65℃、60℃，各烘烤温度段的时间，依制品干燥情况而定，最后烘烤至制品含水量为12%~14%即可。

（7）回软 烘烤刚结束的姜丝，表面干硬易折断，必须进行回软。

先将干姜丝轻轻地聚在一起，上覆棉布或塑膜，待制品软而不韧、干而不折时即可进行下道工序。

（8）上糖衣 作为点缀食品，回软后即可包装上市，无须上糖衣。

而作为佐餐、旅游等使用的食品，为增加姜丝的光亮度和增强果味感，则需上糖衣。

其方法是将软硬适度的糖姜丝浸入93℃的过饱和糖液捞出稍凉，即成糖衣果味姜丝（过饱和糖液的配制：蔗糖3份，水1份，梨原汁1份，淀粉糖浆1份，混合均匀后，加热至113~115℃，煮沸2min，冷却至93℃即成）。

（9）包装 将成品用食品塑膜袋分装，即可上市。

<<蔬菜类小食品生产>>

编辑推荐

《蔬菜类小食品生产》可作为蔬菜类食品生产企业工程技术人员和食品从业人员的参考用书，也可作为相关高校以及职业技术学院食品科学与工程专业、果蔬专业、食品质量与安全专业、烹饪专业的实习实验教学参考书。

<<蔬菜类小食品生产>>

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>