

<<豆类小食品生产>>

图书基本信息

书名：<<豆类小食品生产>>

13位ISBN编号：9787122165190

10位ISBN编号：7122165191

出版时间：2013-6

出版时间：化学工业出版社

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>

## <<豆类小食品生产>>

### 前言

凡是以豆类为主要原料，配之各种香料及调味品而生产的具有不同风味的休闲小食品，都称为豆类休闲小食品。

休闲食品正在各国兴起，已经成为一种世界性开发食品。

我国谷物资源十分丰富，随着人们生活水平的不断提高，原来以温饱型为主体的休闲食品消费格局，逐渐向风味型、营养型、享受型甚至功能型的方向转化。

消费者对于休闲食品数量和品质的需求不断增长，尤其随着市场的不断扩大，休闲类食品市场开始快速发展，市场上的销售量越来越大，而且呈现出一片前所未有的繁荣景象。

积极发展休闲食品产业，既可以满足广大群众日益增长的消费需求，又可以培育新的经济增长点，休闲食品生产具有独特优势，具有很好的发展前景。

本书系统地阐述豆类休闲食品生产中常用的原辅料、豆类休闲小食品生产工艺与配方，并深入浅出地介绍了休闲小食品生产质量控制。

在编写过程中结合了科研实践，将传统工艺与现代加工技术相结合，内容全面具体，条理清楚，通俗易懂，是一本可操作性强的豆类休闲食品生产科技书。

可供从事豆类休闲食品开发的科研技术人员、企业管理人员和生产人员学习参考使用，也可作为大中专院校食品科学、农产品贮藏与加工、食品质量与安全等相关专业的实践教学参考用书。

本著作由河南科技学院食品学院硕士生导师曾洁副教授和硕士生导师李光磊副教授担任主编，由辽宁医学院食品学院穆静老师和河南科技学院食品学院徐贵华副教授和河南科技学院食品学院芦菲老师担任副主编。

其中曾洁主要负责第一、二章的编写工作，并负责全书内容设计及统稿工作；徐贵华主要负责第三、四、五章的编写工作；李光磊主要负责第六、七章的编写工作，并协助统稿工作，芦菲主要负责第八章的编写工作；穆静主要负责第九章的编写工作。

同时辽宁医学院食品学院张莉力老师，河南科技学院王正荣老师、高莹莹老师和李斌老师，沈阳化工大学环境与生物工程学院李东华，沈阳师范大学粮食学院赵秀红老师参与了部分资料查阅和文字整理编写工作。

在编写过程中吸纳了相关书籍之所长，并参考了大量文献，在此对原作者表示感谢。

由于作者水平有限，不当之处在所难免，希望读者批评指正。

编者2013年1月

## &lt;&lt;豆类小食品生产&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章概述1 第一节休闲小食品分类1 一、休闲食品分类1 二、豆类分布3 三、食用豆类的营养价值3 第二节豆类休闲食品加工方法7 一、干炒加工方法7 二、烧煮加工方法8 三、糖衣加工方法9 四、挤压膨化加工方法10 五、微波膨化加工方法13 六、油炸膨化加工方法13 七、脱水干燥方法16 第二章豆类小食品生产原料19 第一节主料19 一、大豆19 二、蚕豆20 三、豌豆20 四、绿豆21 五、红小豆22 六、豇豆22 七、黑豆23 八、芸豆23 九、刀豆24 十、花生24 十一、芝麻25 第二节辅料26 一、奶粉26 二、蛋品26 三、蜂蜜27 四、饴糖28 五、琼脂28 第三节添加剂30 一、着色剂30 二、香精香料31 三、防腐剂33 四、膨松剂35 五、酸味调节剂37 六、漂白剂40 七、食品强化剂41 八、稳定和凝固剂50 九、甜味剂52 第三章大豆类休闲小食品56 第一节干制品类56 一、豆腐丝56 二、油炸豆腐57 三、模型豆腐干58 四、模型香豆腐干60 五、内酯豆腐61 六、腐竹63 七、油皮65 八、百叶65 第二节大豆糖类休闲食品68 一、糖蘸豆68 二、糖酥黄豆69 三、怪味黄豆70 四、豆酥糖(1)73 五、豆酥糖(2)73 六、糖黄豆74 七、甜黄豆75 八、饴糖浆豆酥糖75 九、砂糖浆豆酥糖76 第三节油炸豆腐休闲食品77 一、炸豆腐丸子77 二、炸豆腐卷77 三、炸豆腐块78 四、炸素虾79 五、虾油条79 六、苏白豆腐80 七、樱桃豆腐80 八、金丝81 第四节豆腐熏制休闲食品81 一、熏干81 二、素肠82 三、素肚83 四、圆丝卷83 五、鸡丝卷84 六、小素鸡84 第五节炸卤豆腐休闲食品85 一、蓑衣豆腐85 二、酱汁条86 三、蜜汁豆腐87 四、烩鸡丝87 五、圆鸡88 六、素蟹88 七、甜辣干89 八、豆豉豆腐89 九、炸红虾90 第六节其他大豆休闲食品91 一、油余黄豆91 二、五香黄豆91 三、多味笋豆92 四、笋脯黄豆92 五、麻味腌豆93 六、辣黄豆93 七、油酥豆94 八、酱油黄豆94 九、盐水黄豆95 第四章蚕豆类休闲小食品96 第一节膨化食品96 一、膨化蚕豆条96 二、蚕豆膨化休闲食品97 三、蚕豆罐头98 四、五香蚕豆条99 五、油炸蚕豆99 六、炸兰花豆100 七、沙炒蚕豆101 八、怪味蚕豆102 九、兰花豆106 十、酥蚕豆(湖北)107 十一、捂酥豆107 十二、炸开花豆108 十三、开花蚕豆108 十四、油余兰花豆109 十五、油余开花蚕豆110 十六、油余蚕豆片110 十七、油余辣味开花蚕豆111 十八、蚕豆膨化脆片112 第二节其他蚕豆食品113 一、酸甜蚕豆113 二、奶油五香豆113 三、五香蚕豆114 四、糖蚕豆115 五、糖醋蚕豆116 六、开花蚕豆117 七、捂酥豆118 八、十香乌豆118 九、茴香豆119 十、江南糖豆瓣120 十一、脆香椒盐豆120 第五章豌豆类休闲小食品122 第一节豌豆面制食品122 一、豌豆花样年糕122 二、豌豆糕123 三、豌豆面窝124 四、炸白豌豆糕124 五、温江凉粉125 六、川北豌豆凉粉125 七、豌豆粉丝126 八、豌豆苗烧饼127 第二节油炸制品128 一、油炸豌豆128 二、烙炸129 三、薄烙炸129 四、烙炸盒130 五、糖酥豌豆131 六、怪味豌豆131 七、豌豆香酥豆132 八、油爆桃仁豌豆133 第六章绿豆类休闲小食品134 第一节绿豆面制品134 一、酥皮绿豆馅面包134 二、绿豆翡翠面135 三、绿豆豆沙包136 四、绿豆团136 五、绿豆煎饼137 六、煎饼果子138 七、中山杏仁饼138 八、海带绿豆保健鲜湿面139 九、绿豆火腿粽子(安徽)141 十、绿豆粽子141 第二节绿豆糕类142 一、绿豆糕142 二、苏式绿豆糕144 三、闽式绿豆糕145 四、扬式水晶绿豆糕145 五、水绿豆糕146 六、四川绿豆糕147 七、蒸绿豆糕148 八、昭通绿豆糕149 九、玉米绿豆糕150 十、乌梅糕151 十一、亳县绿豆糕151 第七章红豆类休闲小食品153 第一节红豆面类小食品153 一、小豆年糕153 二、擂沙圆(上海)154 三、红小豆枣汁米饼155 四、即食红小豆粉156 五、方便营养米菜粥157 六、营养保健型魔芋红豆粥158 七、膨化糙米芽粉160 八、双色糕161 九、红豆饼162 第二节红豆羹类小食品162 一、小豆羊羹162 二、栗子羊羹164 三、茶叶红豆羊羹165 四、红果羊羹166 五、金橘羊羹167 六、红豆粥168 第八章其他豆类休闲小食品170 第一节豇豆170 一、豇豆粉170 二、长豇豆罐头171 三、酱八宝菜172 四、辣油豇豆173 五、豇豆泡菜175 第二节黑豆、芸豆176 一、黑豆蛋白肽饮料176 二、黑豆调质制品177 三、黑豆蛋白果冻178 四、芸豆罐头179 五、罐装盐水红芸豆180 六、干粒芸豆罐头181 第三节木豆、刀豆182 一、青木豆罐头182 二、木豆糕183 三、香酥木豆184 四、青刀豆罐头185 五、糖刀豆185 第九章花生类休闲小食品188 第一节花生仁类188 一、五香花生米188 二、怪味花生米188 三、多味花生189 四、异香花生190 五、炒咸花生191 六、盐水花生191 七、琥珀花生仁192 八、鱼皮花生仁193 九、椒盐花生米195 十、椒盐玫瑰花生196 十一、香草花生197 十二、香脆花生米198 十三、香酥多味花生198 十四、香脆花生(带壳)199 十五、奶油花生200 十六、奶油可可花生201 十七、奶油五香花生米202 十八、蜂蜜花生仁202 十九、枸杞花生204 二十、石斛花生米205 第二节花生酥类205 一、花生酥205 二、球状花生酥206 三、块状花生酥207 四、全花生酥片208 五、花生渣酥片208 六、花生可口酥209 七、辣椒花

<<豆类小食品生产>>

生酥210 八、潮式花生酥211 九、花生酥糕212 十、闽北花生酥212 十一、曲氏花生酥213 十二、甜酥花生214 十三、香蜜酥花生215 十四、香酥果系列217 十五、蜜甜酥花生220 十六、蜂蜜香酥花生222 十七、膨化花生米223 十八、奶油香酥花生223 十九、保健型醋蜜花生224 二十、裹粉膨化花生仁225 第三节花生糖类227 一、可可花生酥心糖227 二、花生酥心糖227 三、花生钙素糖229 四、苏州丁果糖229 五、黄油花生薄片糖230 六、天津老茂生牛根糖230 七、板栗糖231 八、花生糖232 九、广西花生糖234 十、奶油花生糖234 十一、大众花生糖235 十二、花生麻糖236 十三、花生南糖236 十四、花生蛋白软糖237 十五、花生酱软糖238 十六、碎果仁软糖239 十七、冰糖花生米240 十八、冰糖花生糖240 十九、花生粘241 第四节其他花生类244 一、济宁酱花生米244 二、腐乳花生245 三、绿衣花生245 四、雪衣花生246 五、广西白鸽蛋247 六、蛋黄花生247 七、花生果条248 八、脆仁巧克力248 九、巧克力花生豆250 十、花生片251 十一、酥花生片251 十二、奶油花生片252 参考文献254

## &lt;&lt;豆类小食品生产&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：2.工艺流程 洗坛 调配 放辣椒 封坛 3.操作要点 (1) 洗坛把坛子反复清洗2次后倒立沥干水分，豇豆清洗干净后放置一边沥水、晾干，生姜去皮后洗净沥水，八角、花椒快速冲洗后沥水，保证所有材料不能有一点油污。

(2) 调配烧一锅清水放凉，将豇豆分5根一把捆起来。

把盐分成2份，先倒一份进坛子后倒入白糖，放入生姜、花椒、八角等材料后倒入白酒，最后倒入半坛烧开放凉的清水。

(3) 放辣椒手洗干净后，将捆好的豇豆一把把轻轻放入坛子摆好，然后再放入干朝天椒，铺好干辣椒后倒入另外一份盐，最后倒入烧开放凉的清水至八、九分满。

(4) 封坛 盖上封坛口的盖子，然后在坛沿上注入少许清水，罩上坛罩，将泡菜坛放入阴凉无阳光直射的地方，5~7d后即成成品。

4.注意事项 做泡菜要求所有的容器、材料、捞泡菜的筷子等都不能沾油，不然一定会变质长白霉；加一点罐装泡椒的泡椒水，可快速发酵；坛沿上的水量变少的时候就添补，保证坛沿上的水不会干。

第二节 黑豆、芸豆 一、黑豆蛋白肽饮料 1.原料 黑豆100%，活性炭0.3%，白糖6%。

2.工艺流程 黑豆 浸泡 磨浆分离豆渣 黑豆蛋白液 加热变性 pH调节 加酶恒温水解 灭酶 离心分离去渣 蛋白肽混合液 脱苦处理 加果汁调配 均质 灌装 杀菌 冷却 3.操作要点 (1) 黑豆蛋白提取洗净黑豆在60℃水中浸泡4~6h，至豆瓣无硬心时加80~90℃热水磨浆，离心过滤后的豆渣再次加水磨浆，合并浆液，1kg黑豆制得12L豆浆。

(2) 酶解 黑豆浆95℃下加热30min，调节pH值在9.0，50℃恒温下加入碱性蛋白酶水解。

(3) 灭酶 与离心分离酶解完成后，调黑豆蛋白水解液pH值至4.2，升温至80℃保温10min，杀灭酶的活性。

残渣同法再次酶解，合并两次上清液得到黑豆蛋白肽混合液。

(4) 脱苦 加入0.3%的活性炭搅拌30min，得到呈淡淡黑豆清香味的蛋白肽水解液。

(5) 调配与杀菌 80%蛋白肽水解液与20%澄清果汁混配，加入混合液总量6%的白糖。

(6) 均质 装瓶100%，水浴中杀菌40min。

## <<豆类小食品生产>>

### 编辑推荐

《豆类小食品生产》可作为豆类休闲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、粮油专业、食品质量与安全专业、烹饪专业的实习实验教学参考书。

<<豆类小食品生产>>

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>