

<<花色小食品加工法>>

图书基本信息

书名：<<花色小食品加工法>>

13位ISBN编号：9787501909094

10位ISBN编号：7501909091

出版时间：1991-02

出版时间：中国轻工业出版社

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>

<<花色小食品加工法>>

书籍目录

花生制品

- 一、康乐高营养花生饮料
- 二、酥花生片
- 三、奶油五香花生米
- 四、怪味花生米
- 五、花生糖
- 六、花生蘸
- 七、丁果糖
- 八、蛋黄花生
- 九、花生酱
- 十、花生豆腐
- 十一、闽北花生酥
- 十二、花生蛋白软糖
- 十三、蜂蜜花生米
- 十四、奶油花生片
- 十五、奶油可可花生

柑桔制品

- 一、糖水桔子罐头
- 二、柑桔酒
- 三 柑桔汁
- 四、从柑桔残次落果提取持檬酸
- 五、桔饼
- 六、柑桔皮提取香精油和果胶
- 七、柑桔马茉兰
- 八、果胶软糖
- 九、金桔丝
- 十、桔酱和桔皮膏
- 十一、用柑桔皮制桔香露酒、柑桔汽酒和桔香茶
- 十二、香甜桔饼
- 十三、柑桔皮制食醋
- 十四、桔皮粉
- 十五、桔皮青红丝

胡萝卜制品

- 一、胡萝卜汁
- 二、盐水胡萝卜罐头
- 三、胡萝卜酱(泥)罐头
- 四、胡萝卜脯
- 五、胡萝卜粉
- 六、胡萝卜糖片、糖卷
- 七、胡萝卜饼干
- 八、鸡汁胡萝卜罐头

魔芋制品

- 一、魔芋片和魔芋精粉
- 二、魔芋面条
- 三、魔芋面包

<<花色小食品加工法>>

四、魔芋蛋糕

五、魔芋粉条

六、魔芋豆腐(1)

七、魔芋豆腐()

八、雪魔芋

西瓜制品

一、糖水西瓜罐头

二、西瓜酱

三、西瓜汁

四、糖西瓜条

五、西瓜子的加工制作方法

六、咸瓜皮酱

七、甜瓜皮酱

红薯制品

一、红薯酥糖

二、红薯罐头

三、连城地瓜干

四、红薯脯

五、红薯酱

六、香酥红薯片

七、红薯饴糖

八、红薯淀粉

九、薯面包

十、摊薯薄饼

十一、薯粿

梅子制品

一、梅精

二、甘草梅

三、玫瑰梅

四、乌梅饼

五、绍兴青梅

六、广东话梅

七、苏州青梅蜜饯

八、香草话梅

九、糖青梅

十、酸梅饮料

莴笋制品

一、咸莴笋

二、甜莴笋

三、辣莴笋

四、酱莴笋

五、五香莴笋片

六、糖醋莴笋丝

七、美味莴笋罐头

八、莴笋罐头

红枣制品

一、枣脯

<<花色小食品加工法>>

- 二、南式蜜枣
- 三、京式蜜枣（金丝蜜枣）
- 四、无核蜜枣
- 五、醉枣
- 六、焦枣
- 七、乌枣（熏枣、黑枣）
- 八、南枣
- 九、枣酱（枣泥）
- 十、大枣罐头
- 十一、枣酒
- 十二、调制枣酒
- 十三、枣醋
- 十四、大红枣露
- 十五、酸枣汽水

猕猴桃制品

- 一、猕猴桃干
- 二、猕猴桃果丹皮
- 三、猕猴桃蜜饯
- 四、加糖猕猴桃片
- 五、猕猴桃酱
- 六、猕猴桃果汁
- 七、猕猴桃果晶
- 八、糖水猕猴桃罐头
- 九、猕猴桃酒
- 十、猕猴桃汽酒

海带制品

- 一、海带松
- 二、香酥海带
- 三、海带糕
- 四、海荷茶
- 五、海带营养辣酱

柿子制品

- 一、柿饼
- 二、柿片干
- 三、柿冻糕
- 四、柿糖
- 五、柿蜜
- 六、柿子果酒
- 七、糖水柿子罐头

山楂制品

- 一、山楂片
- 二、山楂糕
- 三、红果脯
- 四、山楂果丹皮
- 五、山楂酱
- 六、糖水山楂
- 七、红果酒

<<花色小食品加工法>>

八、山楂白酒

九、特制山楂酒

十、红果汁

十一、山楂果冻、软糖

十二、提取山楂色素

十三、山楂冻

生姜制品

一、姜片干

二、生姜油

三、五味姜

四、糖姜片

五、酱姜

六、酸姜

七、姜糖

大蒜制品

一、腌醋蒜

二、糖蒜苔

三、无臭糖醋蒜瓣

四、蒜茸酱

五、无臭大蒜粉

六、脱臭大蒜液

大豆制品

一、糖蘸豆

二、豆酥糖

三、豆乳

四、豆乳冰淇淋

五、豆糖炼乳

六、乳酸豆奶饮料

七、全脂大豆粉

八、含有全部不溶碳水化合物的大豆饮料

九、冻豆腐

十、豆腐渣快餐食品

十一、速溶豆浆晶

<<花色小食品加工法>>

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>