

<<饮料和冷饮配方1800例>>

图书基本信息

书名：<<饮料和冷饮配方1800例>>

13位ISBN编号：9787501942534

10位ISBN编号：7501942536

出版时间：2004-4-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李基洪,黄来发

页数：574

字数：880000

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>

## <<饮料和冷饮配方1800例>>

### 内容概要

随着社会的发展和人们生活水平的提高,各种饮料已成为人们生活中必不可少的消费品。社会的需求,极大地刺激了饮料工业的发展,使得饮料技术不断更新,新品种相继推出,产量迅速增加。

但是,在饮料生产中也常因设备落后、管理水平低、科技人员少、技术差而阻碍着饮料工业前进的步伐。

作为饮料生产关键技术的饮料配方,已日益为人们重视,但由于多种因素的影响,介绍饮料实用配方的书籍比较零乱,不够系统。

不少科研单位和企业花费大量人力和物力,投入某些业已成熟的配方的研究,浪费了宝贵的时间和资金。

一些小型饮料厂由于受某些条件的限制,无力开发新产品,只能沿用一些老配方,使得品种单调、质量不高、口味不新,企业的生产、销售陷入困境。

为了适应饮料工业发展的需要,为了帮助有关读者了解饮料生产的工艺、配方等方面的知识,作者在结合长期从事饮料科研、生产的基础上,同时参考了国内外大量文献资料,综合整理,编写了本书。

本书共分二章,第一章为软饮料,包括碳酸饮料、果汁饮料、蔬菜汁饮料、近水饮料、动物蛋白饮料、植物蛋白饮料、茶饮料、固体饮料、特殊用途饮料、功能性饮料、发酵饮料。

第二章为冷饮,包括冰淇淋、雪糕、冰棍、冰霜、食用冰等。

希望读者能从中获得需要的配方以及产品开发的新思路。

## &lt;&lt;饮料和冷饮配方1800例&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 软饮料 第一节 碳酸饮料 一、果汁型碳酸饮料 二、果味型碳酸饮料 三、可乐型碳酸饮料 四、其他型碳酸饮料 第二节 果汁饮料 一、果汁饮料 二、果肉饮料 三、果粒果汁饮料 四、水果饮料浓浆 五、水果饮料 六、混合果汁饮料 第三节 蔬菜汁饮料 一、蔬菜汁饮料 二、复合果蔬汁饮料 三、食用菌饮料 四、藻类饮料 第四节 近水饮料 一、清凉饮料水 二、加果汁的清凉饮料水 第五节 动物蛋白饮料 一、咖啡乳饮料 二、可可乳饮料 三、果蔬汁乳饮料 四、其他动物蛋白饮料 第六节 植物蛋白饮料 一、豆乳饮料 二、杏仁蛋白饮料 三、花生蛋白饮料 四、绿豆蛋白饮料 五、核桃蛋白饮料 六、芝麻蛋白饮料 七、黑豆蛋白饮料 八、杏仁蛋白饮料 九、其他植物蛋白饮料 第七节 茶饮料 一、茶汤饮料 二、果汁茶饮料 三、果味茶饮料 四、其他茶饮料 第八节 固体饮料 一、果味型固体饮料 二、果蔬汁固体饮料 三、疗效保健型固体饮料 四、蛋白型固体饮料 五、其他固体饮料 第九节 特殊用途饮料 一、运动饮料 二、营养素饮料 三、特殊用途饮料 第十节 功能性饮料 第十一节 发酵饮料 一、动物蛋白发酵饮料 二、植物蛋白发酵饮料 三、谷物类发酵饮料 四、疗效保健发酵饮料 五、果蔬汁发酵饮料 第二章 冷饮 第一节 冰淇淋 一、水果冰淇淋 二、大豆冰淇淋 三、冷冻酸奶冰淇淋 四、坚果冰淇淋 五、蔬菜冰淇淋 六、普通冰淇淋 七、特色风味冰淇淋 八、家庭、水吧用冰淇淋 九、国外风味冰淇淋 第二节 雪糕类 一、雪糕 二、冰室、水吧用雪糕 第三节 冰棍类.....

<<饮料和冷饮配方1800例>>

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>