第一图书网, tushu007.com

<<酱腌菜加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<酱腌菜加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787502337612

10位ISBN编号：750233761X

出版时间：2001-05

出版时间：科学技术文献出版社

作者：牟增荣／刘世雄

页数：475

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

内容概要

全书共分十章。
第一、二章介绍了酱腌菜加工的基本知识、基本理论和基本技术，以及原辅材料；第三到九章分别阐述了盐渍菜类、酱渍菜类、泡酸菜类、糖醋渍菜类、虾油渍菜类、半干态和小包装酱腌菜类等酱腌菜制品的加工工艺技术与配方的实例，共239种产品；第十章介绍了产品质量检验方法。
《酱腌菜加工工艺与配方》特点：技术内容翔实、语言通俗易懂、实用性强。
? 《酱腌菜加工工艺与配方》可供大、中、小型酱腌菜加工企业技术人员和家庭式个体专业户生产者，以及有关院校师生阅读和参考。

<<酱腌菜加工工艺与配方>>

书籍目录

第一章　酱腌菜加工基本知识??第一节　酱腌菜制品的类别??一、发酵性腌制品??二、非发酵性腌制品??第二节　酱腌菜加工的设施与器具??一、场地的选择与设施建设??二、加工器具与设备??第三节　酱腌菜腌制的基本原理??一、腌制原理??二、影响腌制过程的主要因素??第四节　加盐量的计算与加盐方法??一、加盐量的确定??二、加盐量的计算??三、加盐方法??四、盐液浓度的测定??第五节　腌制过程中色、香、味的形成与质地变化??一、色泽的形成??二、鲜味、香气的形成??三、蔬菜腌制中的失绿与保绿??四、蔬菜腌制中的失脆与保脆??第六节　酱腌菜的败坏与保存??一、酱腌菜败坏的原因??二、防止酱腌菜制品败坏的措施与保存方法??第二章　酱腌菜加工的原辅材料??第一节　酱腌菜的主要原料??一、加工酱腌菜的蔬菜种类??二、酱腌菜制品对原料的要求??第二节　腌制加工用水??一、加工用水的要求??二、水的净化处理??第三节　酱腌菜的调味料??一、食盐??二、酱油??三、食醋??四、食糖??五、酒类??六、香辛料??七、芝麻??八、虾油和鱼露??第四节　酱腌菜加工常用的食品添加剂??一、甜味剂??二、酸味剂??三、鲜味剂??四、防腐剂??第五节　甜面酱??一、利用天然野生菌种制酱??二、人工培养菌种制酱??第三章　盐渍菜类制品制作技术??第一节　盐渍菜类制品加工基本技术??一、工艺流程??二、操作技术要点??第二节　盐渍菜类制品加工工艺与配方??一、腌芥菜??二、腌白萝卜??三、腌水萝卜??四、腌胡萝卜??五、腌雪里蕻??六、腌黄瓜??七、腌苤蓝??八、腌莴笋??九、腌甘蓝??十、腌白菜??十一、腌咸辣白菜??十二、腌芹菜??十三、腌四鲜芹菜??十四、腌芫荽??十五、腌香瓜(甜瓜)??十六、腌菜瓜??十七、腌冬瓜??十八、腌西瓜皮??十九、腌扁豆??二十、腌芸豆??二十一、腌五香豇豆角??二十二、腌辣椒??二十三、腌茄子??二十四、腌蒜茄??二十五、腌辣茄??二十六、腌香茄??二十七、腌马铃薯??二十八、腌青番茄??二十九、腌大蒜??三十、咸蒜??三十一、坛腌蒜头(上海风味)??三十二、腌蒜米??三十三、腌蒜薹??三十四、腌蒜苗??三十五、腌姜芽??三十六、腌洋姜(菊芋)??三十七、腌藕??三十八、腌甘露(地露、草石蚕)??三十九、腌银条??四十、腌芥菜缨??四十一、腌萝卜缨??四十二、腌韭菜花??四十三、辣椒酱??四十四、盐水平菇??四十五、盐水孢菇??四十六、盐渍蕨菜??四十七、盐腌大叶芹??四十八、盐渍黄瓜香??第四章　酱渍菜类制品制作技术??第一节　酱渍菜类制品加工基本技术??一、工艺流程??二、操作技术要点??第二节　酱渍菜制品的加工工艺与配方??一、酱黄瓜??二、高酱黄瓜??三、酱乳黄瓜??四、甜酱黄瓜??五、酱辣黄瓜??六、甜辣酱黄瓜??七、甜酱八宝菜??八、高酱八宝菜??九、中酱八宝菜??十、甜酱果料八宝瓜??十一、酱包瓜??十二、酱黑菜(香瓜)??十三、什锦酱菜??十四、高酱什锦菜??十五、上海什锦菜??十六、酱茄包??十七、酱磨茄??十八、酱冬瓜??十九、酱芥菜头??二十、酱芥菜丝??二十一、酱白萝卜??二十二、酱盘丝萝卜??二十三、酱胡萝卜??二十四、酱苤蓝丝??二十五、甜酱苤蓝片??二十六、五香酱苤蓝??二十七、甜酱莴笋??二十八、酱甘露(草石蚕)??二十九、酱藕片??三十、酱银条??三十一、酱姜片??三十二、酱冬笋??三十三、酱菊芋(洋姜)??三十四、酱豇豆??三十五、酱三样??三十六、酱五丝??三十七、酱马铃薯??三十八、甜酱姜芽??三十九、酱花生米??四十、酱杏仁??第三节　酱油渍菜制品加工工艺与配方??一、酱甜辣芥头??二、甜辣芥丝??三、北京辣丝??四、酱辣芥头??五、酱螺丝萝卜??六、甜辣萝卜丝??七、酱辣萝卜??八、酱辣萝卜条(片)??九、酱双萝丝??十、辣芥菜??十一、酱五味芥菜头??十二、上海风味酱大头菜??十三、酱甜芥菜丝??十四、酱佛手芥菜片??十五、酱油芥丝??十六、甜酱红萝卜??十七、酱五味苤蓝??十八、酱甜辣黄瓜??十九、酱油乳黄瓜??二十、酱香辣苤蓝丝??二十一、酱油小菜??二十二、哈尔滨酱油小菜??二十三、哈尔滨酱辣菜??二十四、玫瑰大头菜??二十五、酱油八宝菜??二十六、酱油豇豆??二十七、酱青笋??二十八、酱油大蒜??二十九、酱油藕片??三十、五香酱芥??三十一、酱桔梗??三十二、酱油紫苏叶??第五章　泡酸菜类制品制作技术??第一节　泡酸菜类制品加工基本技术??一、工艺流程??二、操作技术要点??第二节　泡菜制品加工工艺与配方??一、四川泡菜??二、北京泡菜??三、太原泡菜??四、什锦泡菜??五、果味什锦泡菜??六、萝卜什锦泡菜??七、白菜什锦泡菜??八、泡黄瓜??九、泡冬瓜??十、泡苦瓜??十一、泡甜椒??十二、泡牛角椒??十三、泡茄子??十四、泡莴笋??十五、泡?B122?头??十六、泡冬笋??十七、泡豇豆??十八、泡四季豆??十九、泡芹菜??二十、泡子姜??二十一、泡洋姜(菊芋)??二十二、泡萝卜??二十三、泡胡萝卜??二十四、泡雪里蕻??二十五、泡菜花??第三节　酸菜制品加工工艺与配方??一、北方酸白菜??二、武汉酸白菜??三、朝鲜酸辣白菜??四、什锦酸菜??五、潮州酸菜??六、酸芥菜??七、酸萝卜??八、酸竹笋??九、酸黄瓜??十、酸甘蓝??十一、酸番茄??十二、独山盐酸菜??第六章　糖醋渍菜类制品制作技术??

<<酱腌菜加工工艺与配方>>

第一节　糖醋渍菜类制品加工基本技术??一、工艺流程??二、操作技术要点??第二节　糖醋渍菜类制品加工工艺与配方??一、糖醋咸蒜??二、糖醋蒜??三、北京糖蒜??四、白糖蒜??五、荆州甜酸独蒜??六、腊八蒜??七、蜂蜜蒜米??八、糖醋蒜薹??九、醋渍蒜薹??十、糖醋乳瓜??十一、醋渍黄瓜??十二、糖醋黄瓜??十三、糖醋藕片??十四、甜酸?B122?头??十五、甜?B122?头??十六、酸?B122?头??十七、开远甜?B122?头??十八、糖醋榨菜??十九、糖醋芹菜??二十、醋渍白菜??二十一、甜酸甘蓝??二十二、糖醋萝卜??二十三、醋渍芥条??二十四、醋渍萝卜??二十五、糖醋洋葱??二十六、糖醋芸豆??二十七、糖醋姜芽??二十八、糖醋石花菜??二十九、甜酸番茄??第七章　半干态酱腌菜类制品制作技术??第一节　半干态酱腌菜类制品加工基本技术??一、工艺流程??二、操作技术要点??第二节　半干态酱腌菜制品加工工艺与配方??一、咸萝卜干??二、五香萝卜丝(条)??三、辣萝卜干??四、五香干芥头??五、萧山五香萝卜干??六、甜辣萝卜干??七、酸辣萝卜干??八、辣萝卜皮??九、酱辣佛手萝卜干??十、南方五香萝卜干??十一、五香辣萝卜干??十二、五香熟萝卜干??十三、糖辣萝卜干??十四、糖醋萝卜干??十五、五香萝卜干??十六、五香大头菜??十七、腌香椿??十八、霉干菜??十九、绍兴霉干菜??二十、惠州梅干菜??二十一、湖南梅干菜??二十二、京冬菜??二十三、资中冬菜??二十四、涪陵榨菜??二十五、浙江榨菜??二十六、西安贝贡菜??二十七、玫瑰莴笋干??二十八、酱油萝卜干??二十九、桂花紫香萝卜干??三十、五香酱干芥皮??三十一、醇香干芥??三十二、兰花萝卜干??三十三、桂花醇香干芥??三十四、紫香大头菜??三十五、腌茄子干??第八章　虾油渍菜类制品制作技术??第一节　虾油、鱼露加工基本技术??一、虾油生产工艺??二、鱼露生产工艺??第二节　虾油渍菜类制品加工工艺与配方??一、虾油小菜??二、锦州虾油什锦小菜??三、虾油小黄瓜??四、鱼露黄瓜??五、虾油芹菜??六、虾油豇豆??七、虾油芸豆??八、虾油苤蓝??九、虾油青椒??十、虾油甘露(草石蚕)??第九章　小包装酱腌菜制品制作技术??第一节　小包装酱腌菜制品加工基本技术??一、工艺流程??二、操作技术要点??第二节　小包装酱腌菜加工工艺与配方??一、袋装低盐大头菜??二、软包装榨菜??三、袋装冬笋雪菜??四、袋装什锦菜??五、袋装糖醋?B122?头??六、袋装美味蒜米??七、袋装刺嫩芽??八、瓶装酱菜??第十章　酱腌菜制品质量检验??第一节　理化检验的取样与试剂配制??一、取样??二、样品处理??三、试剂配制与标定??第二节　理化检验方法??一、水分的测定??二、水溶性无盐固形物的测定??三、食盐的测定??四、总酸的测定??五、氨基酸态氮的测定??六、还原糖的测定

第一图书网, tushu007.com

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