

<<风味食品加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<风味食品加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787502337629

10位ISBN编号：7502337628

出版时间：2001-04

出版时间：科学技术文献出版社

作者：武杰

页数：338

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>

<<风味食品加工工艺与配方>>

内容概要

本书分别介绍了肉类、饮料、果冻、脯类、酱类、谷类、水产、罐头以及其他类各种制品的加工工艺与配方。

选取的内容为近几年来新兴的一些风味食品的加工工艺与配方，并偏重于具有保健功能的食品加工。

本书可供从事食品加工、新产品开发的技术人员、大中专院校师生参阅。

<<风味食品加工工艺与配方>>

书籍目录

第一章 肉类制品的加工??第一节 肉类制品加工的基础知识??第二节 加工实例??火腿??鸡皮肉糜火腿??咸肉??腊肉??香肠??火鸡香肠??鸭肉肠??鸡肉香肠??灌肠??香肚??肉干??咖喱牦牛肉干??龟汁狗肉??腊香鸵鸟肉??板鸭(一)??板鸭(二)??板鸭(三)??琵琶鸭??板鹅??腊鸡??鸭肫干??风鸡??烧鸡(一)??烧鸡(二)??烧鸡(三)??扒鸡??西瓜鸡??卤鸡??酱鸭??盐水鸭??烤鸭??家常熏鸡??叫化鸡??烤鸡??北熊鸭子??烤鹅??鸭松??鸡松??鹤鹑肉干??脆皮鸡??油炸麻雀??油淋鸡??美味禽肉脯??第二章 饮料制品的加工??第一节 果蔬汁饮料的加工??苦瓜蜜汁饮料??山楂复合果叶蔬菜保健饮料??果肉型胡萝卜汁饮料??无花果混浊汁??石榴果肉果汁饮料??蟠桃果肉果汁??西瓜彩珠饮料??苹果、海带复合汁??天然黄花菜汁??紫菜饮料??混汁型枸杞枣茶??沙棘果茶饮料??第二节 野生植物(果汁)饮料??红景天保健饮料??菊芋、桂花保健饮料??菊芋口服液??仙人掌保健饮料??银杏枣汁保健饮料??白茅根乌梅饮料??第三节 植物蛋白饮料的加工??大豆蛋白饮料??维他豆奶??花生蛋白饮料??枣汁花生乳??杏仁露饮料??核桃仁饮料??第四节 乳性饮料的加工??芋头乳酸菌发酵酸奶??小黑麦麦芽乳饮料??向日葵籽乳酸饮料??营养米乳??金樱子酸奶饮料??复合果味酸奶??番木瓜果奶??南瓜牛奶乳酸菌复合饮料??灵芝酸奶??膨化玉米粉酸奶??双歧冷冻酸奶??无花果果汁牛奶??搅拌型酸奶??AD钙酸奶饮料??麦麸纤维保健型花生饮料??第五节 固体饮料的加工??胡萝卜粉??杏仁粉??速溶槐角饮料??涩柿粉??八宝速溶茶??海藻晶??第六节 茶饮料的加工??复合枣茶??椰汁果茶??保健型花生奶茶??麦麸香茶饮料??苦荞麦茶饮料??第七节 功能饮料的加工??蜂花果奶饮料??桑叶汁饮料??蒲公英黄瓜复合保健饮料??第八节 酒类饮料的加工??苦瓜、枸杞保健啤酒??固体甜酒酿??八宝糯米酒??刺梨啤酒??人参葡萄酒??菠萝糯米发酵饮料??红薯格瓦斯??第三章 果冻制品的加工??大米布丁??黑玉米果冻??乳酸发酵海藻酸钠果冻??魔芋果冻(一)??魔芋果冻(二)??蛋白强化果冻??第四章 脯类制品的加工??甘薯蜜饯??香焙草莓脯??低糖保健型红薯脯??佛手果脯??无蔗糖胡萝卜脯??西瓜皮果脯??低糖西红柿饼??芒果果脯??即食芒果果丹皮??九制芒果皮??海带脯??苦瓜脯??多味甘薯??果蔬肉脯??微波膨化南瓜片??玻璃心红薯片??第五章 酱类制品的加工??糯米辣豆酱??甜酱磨茄??花生蒜蓉酱??低糖香蕉酱??番茄蒜蓉酱??芦笋、沙棘复合营养酱??即食芥菜泥??第六章 谷物制品的加工??茶汁面包??油炸面包??菊芋面包??彩色保健方便面??玉米方便面??黑米速熟挂面??即食软包装鲜面条??野生仙人掌挂面??海带玉米果仁即食糊??高纤维膨化玉米粉??膨化米饼??大米脆片??甜玉米脆片??富硒功能性饼干??小米曲奇饼干??白兰地月饼??第七章 水产品的加工??纸型海带??油炸海带??脆香草鱼片??海鳗软罐头??泥鳅软包装??鲢鱼鱼丸??全膨化天然虾味脆条??腌鱼??微波膨化马哈鱼片??酶解蚝汁??第八章 罐头制品的加工??酸模罐头??蚯蚓罐头??蚕蛹罐头??水煮笋罐头??糖水染色樱桃罐头??出口苹果片罐头??贡菜软罐头??油炸爬蝉罐头??软包装甜玉米罐头(一)??软包装甜玉米罐头(二)??菊芋叶罐头??第九章 其他制品的加工??黄瓜菠萝软糖??花生软糖??山药软糖??抛光巧克力??酸辣苦瓜??魔芋丝??即食薇菜??软包装菊芋泡菜??速溶藕粉??休闲藕脆片??山里香油辣椒??香菜心??膨化板栗全粉??香酥木豆??山珍竹叶菜??速冻藕片??保健型醋蜜花生??低糖风味滇橄榄??发酵甘橘马茉兰??膨化花生仁??马铃薯饼??参考文献

<<风味食品加工工艺与配方>>

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>