

<<干坚果品的价值与饮食制作>>

图书基本信息

书名：<<干坚果品的价值与饮食制作>>

13位ISBN编号：9787502366087

10位ISBN编号：7502366083

出版时间：2010-3

出版时间：科技文献出版社

作者：薛效贤，薛芹 编

页数：376

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>

<<干坚果品的价值与饮食制作>>

前言

果品是农业经济作物的重要组成部分，其中干果品和坚果品的资源特别丰富，在农村产业的发展 and 食品工业中占有重要地位。

干坚果品是这两种果品的总称，在市场商品交易中俗称为干货。

干果是指鲜果经自然干燥或人工加工脱水的干制品，果实含水量较少；有些品种在自身生长成熟后含水量很低，自然形成干涸状态，坚果是指生长成熟后形成坚硬外壳的一类果实，统称为坚果或硬果。

这两种果品都易于包装、贮藏、运输，携带方便。

去壳后的坚果仁和干果品可直接食用，也可深加工制成各种产品，它在食品工业中用作美化、装饰制品、增加色彩、增加食品风味；本身辅以各种配料，采用不同加工方法可制成不同花色品种的饮食产品，给人以充饥、消渴、调理生活；也可成保健食品，防病祛病、增强体质，使人延年益寿。

由于它营养丰富，有较高的药用价值，并具有色、香、脆、爽等特点令人久食不厌，深受消费者的青睐。

本书内容主要介绍干坚果品的作用价值及其制作各种饮食的方法。

方法中既有传统的加工技术和民间工艺技术，又有现代科学技术。

该书力求实用性强，易学易做，适宜于初中以上文化的干部、职工、农民应用，也可供餐饮业、旅游业、家庭制作者的参考使用。

为果品资源的开发利用，增加盈利，全面建设小康社会创造条件。

由于水平有限，实践经验欠缺，编写中难免有误，敬请广大读者批评指正。

<<干坚果品的价值与饮食制作>>

内容概要

本书主要介绍了干坚果品的作用价值及其制作各种饮食的方法。

方法中既有传统的加工技术和民间工艺技术，又有现代科学技术。

本书力求实用性强，易学易做，适宜于有初中以上文化的干部、职工、农民应用，也可供餐饮业、旅游业、家庭制作者的参考使用。

为果品资源的开发利用，增加盈利，农村致富，全面建设小康社会创造条件。

<<干坚果品的价值与饮食制作>>

书籍目录

第一章 枣子 一、营养价值 二、药物价值 三、枣的用途 1.食品工业 2.医药工业 3.其他用途 四、饮食品加工技术 1.大众食品 (1)蜜枣工业加工 (2)醉枣工业加工 (3)焦枣工业加工 (4)乌枣(熏枣、黑枣)工业加工 (5)南枣工业加工 (6)枣酱(枣泥)工业加工 (7)脆枣工业加工 (8)玉枣工业加工 (9)枣脯工业加工 (10)枣汁工业加工 (11)枣蓉工业加工 (12)枣酒工业加工 (13)枣醋工业加工 2.菜肴食品 (1)枣仁龙眼粥 (2)红枣香菇汤 (3)红枣金针菇汤 (4)金枣烧排骨 (5)红枣炖兔肉 (6)红枣糯米肚 (7)猪皮大枣烩蹄筋 (8)酒枣牛肉肉汤煲 (9)黑木耳红枣瘦肉汤 (10)红枣鸭子 (11)红枣煨肘 (12)红枣鸽肉饭 (13)小枣烧肉 (14)红枣布丁 (15)红枣莲子肘 (16)炒三泥 (17)枣核豆腐 (18)酒枣蒸鸡 (19)枣泥桂圆羹 (20)官府糟肉 3.罐头、饮料 (1)糖水红枣罐头工业加工 (2)玉枣银耳罐头工业加工 (3)地参枣茶工业加工 (4)菊枣饮料工业加工 (5)菊花枣酒工业加工 (6)肉枣、枸杞果汁保健饮料工业加工 (7)红枣蜂蜜发酵饮料工业加工 (8)红枣、胡萝卜清型饮料工业加工 4.其他食品 (1)香酥红枣 (2)姜枣桂圆 (3)红枣参苓膏工业加工 (4)枣莲蛋糕 (5)小枣粽子第二章 山楂 一、营养价值 二、药物价值 三、山楂的用途 1.食品工业 2.医药工业 四、饮食品加工技术 1.大众食品 (1)山楂糕作坊加工 (2)多维山楂糕工业加工 (3)山楂果冻作坊加工 (4)山楂果丹皮工业加工第三章 枸杞第四章 葡萄干第五章 柿饼第六章 桂圆干第七章 荔枝干第八章 板栗第九章 花生第十章 白果(银杏)第十一章 杏仁第十二章 核桃第十三章 莲子第十四章 无花果第十五章 腰果第十六章 瓜子参考文献

<<干坚果品的价值与饮食制作>>

章节摘录

糖液浓度：渗糖用糖液浓度对于果脯中维生素C的含量有明显的影响，也造成出品率的显著不同。糖液浓度的不同引起维生素C在果脯和剩余糖液中分配比例的改变，维生素C的损失率也因糖液浓度的不同而不同。

糖液中的加酸量：加糖液重量1%的柠檬酸可显著提高果脯中维生素C的含量。而且使果脯中还原糖与可溶糖的比例更趋于合理。

糖液温度：糖液温度首先对于渗糖速度有明显影响。较高温度渗糖却显著降低果脯中维生素C的含量，而且所产果脯呈黄红色并失去鲜艳的色泽。

渗糖时间：糖液中的糖渗入到果肉中的速度随渗糖时间的延长而减慢。在实际加工中，糖液浓度由60%降至53.82%或53.56%作为渗浸终点，需要25~30小时。

低糖山楂防腐：0.025%~0.05%苯甲酸钠与0.025%~0.05%山梨酸钾作为防腐剂，采用单独或联合使用都有效地抑制低糖山楂脯的霉变。

新工艺与传统工艺不同处A.加热时间：传统工艺需三种不同浓度的糖液在渗糖过程中需三次加热，加热时间共计50~60分钟。

新工艺只需配制一种浓度的糖液，只需3~4分钟软化即可。

B.用糖量：同样数量的山楂脯，新工艺比传统工艺少投糖42.3%，少耗糖38.3%。

C.产品中维生素C和果胶保留量：新工艺生产的山楂脯中维生素c含量显著提高，为传统工艺加工果脯的1.7~2.0倍，果脯中果胶的含量也有同样的趋势。

<<干坚果品的价值与饮食制作>>

编辑推荐

《干坚果品的价值与饮食制作》是由科学技术文献出版社出版的。

<<干坚果品的价值与饮食制作>>

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>