

<<豆制品加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<豆制品加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787502599270

10位ISBN编号：7502599274

出版时间：2007-4

出版时间：化学工业

作者：梁琪

页数：299

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>

<<豆制品加工工艺与配方>>

内容概要

豆类以及豆制品富含蛋白质、矿物质、一定量的脂肪和水溶性维生素，是我国各民族的传统食品。

《中国居民膳食指南》大力提倡豆类及其制品的生产和消费。

食品的营养化、风味化、多样化、方便化是国内外食品工业的发展趋势，风味豆类制品的配方设计及生产工艺可以为我国豆类加工业的发展提供借鉴。

本书共分六章。

为便于学习和应用实践，根据豆类的品种特性、营养特性、加工特性，遵循豆制品风味配方设计以及生产加工的要求，重点介绍九大类三百余种风味豆制品的配方和生产工艺；品种涉及中国各地区、各民族具有代表性的豆制品，以及不断发展的新型豆制品；同时介绍了添加豆类特殊营养食品、国内外豆类深加工产品和粉渣、粉浆的食品加工利用。

在理论的基础上突出实用性，满足我国目前迅速发展的风味豆类加工业的需求。

本书供豆类加工企业、个体豆类加工、食品餐饮以及商业等部门从业人员使用。也可供农产品加工生产、科研、教学、应用、检验和管理人员参考。

<<豆制品加工工艺与配方>>

书籍目录

- 1 概论1.1 豆的种类1.2 豆类的营养成分1.3 豆类的抗营养因子1.4 豆制品的加工类别1.5 地方与民族特色的豆制品1.6 国内外豆类加工的发展前景1.6.1 发展新蛋白资源及保健豆制品1.6.2 开发生物活性的大豆制品1.6.3 拓展大豆深加工品的应用领域1.6.4 我国豆类加工发展措施2 风味豆制品配方设计的原则及方法2.1 豆类及制品的风味特征2.2 风味豆制品配方设计的原则2.3 不同品种豆类的加工特点2.3.1 蚕豆2.3.2 豌豆2.3.3 绿豆2.3.4 小豆2.3.5 黑豆2.3.6 芸豆2.3.7 其他豆类2.4 辅料的选择要求2.4.1 凝固剂的选择2.4.2 消泡剂的选择2.4.3 防腐剂的选择2.4.4 天然着色剂的选择2.4.5 水的选择2.4.6 乳化剂的选择2.4.7 香料的选择2.4.8 酵母和曲霉的选择2.4.9 酒类的选择2.5 产品与生产工艺的配套选择2.5.1 豆腐的基本生产工艺2.5.2 高产豆腐生产工艺2.5.3 盒装豆腐的生产2.5.4 家庭豆腐生产工艺的选择2.5.5 豆乳的基本生产工艺2.5.6 发酵豆乳生产的配料及工艺要求2.5.7 豆腐乳的基本生产工艺2.5.8 腐竹的基本生产工艺2.5.9 豆酱基本生产工艺2.5.10 大豆加工中的高新技术2.6 豆类制品配方设计及加工应注意的问题2.6.1 加工与营养利用2.6.2 豆腥味的脱除工艺2.6.3 豆类的平衡膳食2.6.4 风味品种调配3 风味豆制品的配方及生产工艺3.1 特制风味豆腐3.1.1 地产名豆腐3.1.2 特殊豆腐的生产3.1.3 黑豆腐3.1.4 冰豆腐3.1.5 夹心豆腐3.1.6 蔬菜豆腐3.1.7 坚果味豆腐3.1.8 豆腐丸3.1.9 豆腐脑3.1.10 豆花3.2 特色豆类食品3.2.1 卤制品3.2.2 调味豆腐丝3.2.3 腌制豆类3.2.4 风味干张3.2.5 地产腐竹3.2.6 膨化豆制品3.2.7 特色豆糕和豆泥3.3 发酵豆制品3.3.1 风味豆豉3.3.2 地方腐乳3.3.3 加工豆酱3.3.4 传统臭豆腐3.4 风味豆饮料3.4.1 固体豆饮料3.4.2 豆酸奶3.4.3 特色豆奶3.5 地方风味豆3.5.1 五香豆3.5.2 怪味豆3.5.3 酥豆3.5.4 油炸豆3.5.5 烤制豆3.6 豆类风味冷饮3.6.1 豆乳冰淇淋3.6.2 大豆蛋白粉制作冰淇淋3.6.3 其他豆类冰淇淋3.7 豆类粉皮和粉丝3.7.1 风味粉皮和凉粉3.7.2 风味粉丝3.8 风味豆类菜肴3.8.1 调味豆肴3.8.2 地方特色风味豆类菜肴3.8.3 民族小吃3.9 风味豆类仿肉类食品3.9.1 模拟肉食品3.9.2 素鸡3.9.3 素火腿4 添加豆类特殊营养食品4.1 黑豆类营养食品4.1.1 黑豆保健挂面4.1.2 黑豆营养糊4.1.3 黑豆保健饮料4.1.4 黑豆调质制品4.2 豆类与谷类配方食品4.2.1 豆浆挂面4.2.2 绿豆煎饼4.2.3 豌豆饼4.2.4 红豆饼4.2.5 豆沙土干包4.2.6 豆芽菜饼4.2.7 腊八粥4.2.8 四川三大炮4.2.9 豆蓉糯米饭4.2.10 桂花赤豆汤4.3 营养调配食品4.3.1 豆腐布丁4.3.2 蔬菜酸奶食品4.3.3 用大豆做的断奶婴儿食品4.3.4 拌饭食用的高营养黄豆粉4.3.5 豆腐点心4.3.6 大豆蛋白在肉制品中的应用4.3.7 大豆蛋白在巧克力食品中的应用5 豆类深加工产品5.1 大豆蛋白5.1.1 大豆分离蛋白5.1.2 大豆浓缩蛋白5.1.3 大豆组织蛋白5.2 豆粉5.2.1 大豆粉5.2.2 蚕豆淀粉5.2.3 绿豆淀粉5.3 豆类膳食纤维5.3.1 大豆纤维粉的生产5.3.2 豆皮纤维粉的生产5.4 大豆卵磷脂5.5 大豆异黄酮5.6 大豆低聚糖5.6.1 大豆低聚糖的生产5.6.2 大豆低聚糖在食品中的使用5.7 豆类皂苷5.8 豆类甾醇6 粉渣的利用6.1 巧用豆腐渣6.1.1 豆腐渣焙烤糕点6.1.2 豆腐渣膨化及油炸食品6.2 豆粕的利用6.2.1 豆粕的分类6.2.2 豆粕的组成及应用6.2.3 利用豆粕加工豆腐6.2.4 冷榨豆饼制豆腐附录一、非发酵性豆制品及面筋卫生标准(GB 2711—2003)二、发酵性豆制品卫生标准(GB 2712—2003)参考文献

<<豆制品加工工艺与配方>>

编辑推荐

《豆制品加工工艺与配方》供豆类加工企业、个体豆类加工、食品餐饮以及商业等部门从业人员使用。

也可供农产品加工生产、科研、教学、应用、检验和管理人员参考。

豆类以及豆制品富含蛋白质、矿物质、一定量的脂肪和水溶性维生素，是我国各民族的传统食品。

《中国居民膳食指南》大力提倡豆类及其制品的生产和消费。

食品的营养化、风味化、多样化、方便化是国内外食品工业的发展趋势，风味豆类制品的配方设计及生产工艺可以为我国豆类加工业的发展提供借鉴。

<<豆制品加工工艺与配方>>

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>