

<<饺子加工技术与配方>>

图书基本信息

书名：<<饺子加工技术与配方>>

13位ISBN编号：9787506496421

10位ISBN编号：7506496429

出版时间：2013-6

出版时间：于新、王少杰 中国纺织出版社 (2013-06出版)

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>

<<饺子加工技术与配方>>

前言

前言 饺子起源于南北朝时期，是我国的传统食品，在中国食物史上有非常重要的地位。饺子是深受我国人民喜爱的传统特色食品，是我国北方民间的主食和地方小吃，也是年节食品。每逢新春佳节，饺子更成为一种应时不可缺少的佳肴。有一句民谣叫“大寒小寒，吃饺子过年”。民间还有“好吃不过饺子”的俗语。

饺子多用面皮包馅水煮而成，多以面粉为原料，将面粉与冷水和在一起，揉成均匀的面团，之后滚揉成粗细合适的面棍，再用刀或手揪成一个个大小均匀的小面团（俗称面剂子），最后将这些小面团擀成中间略厚周边较薄的圆皮。

面皮包裹已经调制好的馅料，捏成月牙形或角形，下锅煮至饺子浮上水面即可。

饺皮也可用烫面、油酥面或米粉制作；馅心可荤可素、可甜可咸；加热熟制的方法也可用蒸、烙、煎、炸等。

荤馅有三鲜、虾仁、蟹黄、海参、鱼肉、鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉等，素馅又分为什锦素馅、普通素馅。

饺子的特点是皮薄馅嫩，味道鲜美，形状独特，百食不厌。

饺子的制作原料营养齐全，蒸煮法保证营养较少流失，并且符合中国色香味饮食文化的内涵。

随着食品科学技术的发展，人民生活水平的提高，饺子已经成为寻常百姓餐桌上不可或缺的食品。近年来我国的速冻水饺已经成为国内速冻食品市场的主要产品，我国的名优水饺畅销国外，在世界上享有很高声誉。

饺子在制作过程中不但保留了馅料中的大部分营养成分，并吸收了调味品、香辛料中的营养成分，含有较多的生理活性物质。

如豆类蔬菜中含有大量的黄酮，蘑菇、大蒜和洋葱等含有的微量元素硒，都具有防病作用；此外，很多蔬菜中都含有大量的纤维素，具有预防便秘及肠道疾病的作用。

目前，饺子食品的大规模工业化生产在我国得到迅速发展，尤其是速冻饺子取得了突飞猛进的发展。

虽然我国有各种各样的饺子，不同的地方有不同的特色饺子，然而，全面、系统地介绍饺子加工理论与技术的书籍并不多见。

为了弘扬和传承我国饺子的传统文化，普及和提高饺子食品加工技术，编者广泛收集了大量的有关资料，撰写了《饺子加工技术与配方》一书，奉献给广大读者。

本书在介绍有关饺子制作的基础知识和基本技术的基础上，详细介绍了水饺、蒸饺、煎饺等380多种制品的原辅料配方、加工制作工艺和操作流程和操作技术要点。

内容详实，语言通俗易懂，实用性强。

为了适应不同层次的消费者的需要和不同地区生活习惯的差异，在品种选择上尽量做到多样化，既有地方性名优饺子，又有大众化家常习俗饺子；既有传统的民间风味的饺子，又有符合现代时尚的高档饺子。

在青菜种类的选择上，既有北方青菜，也有南方青菜；肉类种类选择上，既有大众的猪肉、牛肉和羊肉等，又有各种特色海鲜。

因此，本书对于不论是饺子加工生产企业，还是饺子加工个体户和家庭自制饺子等不同层次的生产者和消费者，在提高和丰富人民膳食生活水平方面，均具有指导意义和实用参考价值。

本书由仲恺农业工程学院于新、王少杰编著，刘淑宇、马永全、杨鹏斌、黄雪莲、胡林子、蒋雨、刘文朵、刘丽、孙萍、张素梅、赵春苏、吴少辉、叶伟娟、赵美美、杨静、黄晓敏参编。

在编写过程中参阅了一些专家学者的有关著作，在此我们谨向其作者表示诚挚的谢意。

我们虽以饱满的热情和辛勤的劳动编写此书，但由于我们学识与写作水平有限，以及收集的资料可能不全等因素，难免有疏漏之处，在此恳请广大读者批评指正。

编著者

<<饺子加工技术与配方>>

<<饺子加工技术与配方>>

内容概要

本书共分十章，系统介绍了饺子的起源及发展过程，饺子的原料，饺子的制作过程，饺子的营养保健功能，以及速冻饺子的生产工艺技术等；同时介绍了饺子食品的加工实例，详细阐述了380多种饺子的制作方法。

本书内容全面详实，条理清晰，阅读方便，易于理解，具有较好的实用性。
本书是饺子食品加工企业、餐馆、学校食堂、个体加工作坊以及广大城乡居民家庭制作饺子时的必备参考书籍。

<<饺子加工技术与配方>>

作者简介

于新，仲恺农业工程学院教授，长期从事食品科学的研究与教学工作。
已经主持完成国家自然科学基金项目3项，主持省部级科技项目7项。
发表科学研究论文100余篇，其中多篇被SCI、EI收录。
曾在中国纺织出版社、化学工业出版社、环境科学出版社出版多部专业技术书籍。

<<饺子加工技术与配方>>

书籍目录

第一章绪论 第一节饺子的起源及发展概述 一、饺子食品的起源 二、饺子食品的发展概述 三、饺子食品的特色及文化内涵 第二节我国饺子生产现状、存在问题及发展趋势 一、我国饺子食品生产现状 二、饺子食品现代生产中存在的问题及对策 三、饺子产业的发展趋势 第二章饺子的制作原料 第一节水 第二节面粉 第三节畜禽肉类 第四节海鲜 第五节蔬菜 第六节辅料 第三章饺子的制作 第一节面团的制作 第二节馅料的制作 第三节饺子的捏制 一、基本形 二、波浪形 三、花边形 四、帽子形 第四节 饺子的熟制 一、煮饺子 二、蒸饺子 三、煎饺子 四、炸饺子 第四章饺子的营养保健功能 第一节饺子的营养作用 第二节饺子的保健功能 第五章速冻饺子的生产工艺技术 第一节速冻饺子规模化生产的流程 第二节速冻饺子生产过程中应注意的事项 一、原料的预处理 二、辅料 三、面团的制备 四、面皮的辊压成型 五、饺子的成型 六、速冻 第三节影响速冻饺子品质的因素 一、面粉品质的影响 二、工艺的影响 三、添加剂的应用 四、馅的影响 五、其他因素的影响 第四节速冻饺子的生产设备 一、速冻饺子生产线 二、设备及其使用 第六章水饺加工实例 第七章蒸饺加工实例 第八章煎饺加工实例 第九章炸饺加工实例 第十章其他饺子加工实例 参考文献

<<饺子加工技术与配方>>

章节摘录

版权页：插图：3.速冻工艺在冻结食品时要求快速冻结，速冻就是食品在30mm内迅速通过最大冰晶体生成带（—5~—1℃）。

快速冻结要求此阶段的时间尽量缩短，当食品的中心温度达到—18℃，速冻过程结束。

经速冻的食品中形成的冰晶体较小（冰晶的直径小于100μm），而且几乎全部散布在细胞内，细胞破裂率小，从而才能获得品质较高的速冻食品。

同样，饺子也要经过速冻才能获得质量高的产品。

速冻速度越快，组织内玻璃态程度就越高。

速冻可以使饺子体系尽可能地处于玻璃态，形成大冰晶的可能就越小；而慢冻时，由于细胞外液的浓度较低，因此首先在细胞外水分冻结产生冰晶，造成细胞外溶液浓度增大，而细胞内的水分以液态存在，由于蒸汽压差作用，使细胞内的水向细胞外移动，形成较大的冰晶，细胞受冰晶挤压产生变形或破裂。

同时，随速冻时间的增加，肉馅中蛋白质的保水能力下降，细胞内的水分转移作用加强，产生更大、更强的冰晶，而刺伤细胞，破坏组织结构。

另外，由于冻结速度慢，汁液与饺子皮接触时间也长，致使饺子皮色泽发暗。

而采用速冻工艺时，肉馅不致因流失汁液而浸入饺子皮。

所以，制冷温度是决定制品冻结速度的主要因素，温度低效果好，但低到一定程度后，其影响作用变得不显著。

三、添加剂的应用 同其他面制食品一样，选择合适的添加剂可以提高饺子的品质，有效地降低生产成本。

应用在速冻饺子中的添加剂必须具备以下特点：（1）能够完善面筋网络形成，提高面筋质量。

面筋网络改善有利于增强饺子皮自身的强度，抵抗由于水分结冰体积膨胀所造成的压力，减少饺子的冻裂率。

（2）提高面皮保水性。

利用保水性较好的添加剂可以降低表面水分在加工、物流过程中的散失，避免由于表面水分流失所造成的表面干裂。

（3）较好的亲水性。

较好的亲水性可以使面皮中的水分以细小颗粒状态均匀分布在饺子皮中，降低水分在冻结时对面皮的压力而减少冻裂率。

添加剂的选择对饺子的品质影响很大，例如乳化剂的添加可以明显降低裂纹机率，减少蒸煮损失，这是因为乳化剂能与面粉中的淀粉、蛋白质、特别是小麦面粉中的麦谷蛋白发生较强的作用，强化面筋网络，使面团弹性增强，增强面团的抗机械搅拌性能，减少搅拌等工艺过程对面筋网络造成的破坏。

同时，还可阻止直链淀粉的可溶性淀粉的老化。

淀粉添加量越高，饺子白度越好。

外加淀粉改变了原面粉中蛋白质与淀粉的比例，从而改善了面筋网络的结构和密度，改变了对光的折射率，提高了饺子的色泽。

但淀粉添加量太大，面筋被稀释，面筋质量下降，饺子的冻裂率增大。

另外淀粉对饺子的耐煮性及口感、风味也有负面影响，所以淀粉添加量要根据面粉和生产情况选择恰当的比例。

<<饺子加工技术与配方>>

媒体关注与评论

难得的一本系统介绍饺子的发展与制作的书籍，内容全面、实用，值得收藏！

<<饺子加工技术与配方>>

编辑推荐

本书共分十章，系统介绍了饺子的起源及发展过程，饺子的原料，饺子的制作过程，饺子的营养保健功能，以及速冻饺子的生产工艺技术等；同时介绍了饺子食品的加工实例，详细阐述了380多种饺子的制作方法。

图书内容全面详实，条理清晰，阅读方便，易于理解，具有较好的实用性，是饺子食品加工企业、餐馆、学校食堂、个体加工作坊以及广大城乡居民家庭制作饺子时的必备参考书籍。

<<饺子加工技术与配方>>

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>