

<<小食品商品化制作技术>>

图书基本信息

书名：<<小食品商品化制作技术>>

13位ISBN编号：9787507704129

10位ISBN编号：7507704122

出版时间：1998-07

出版时间：学苑出版社

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>

## <<小食品商品化制作技术>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 一、蜜钱制作法

- 1.佛手柑
- 2.佛手瓣
- 3.香椽片
- 4.香椽圆
- 5.王竹
- 6.莲粒
- 7.蜜玫瑰
- 8.蜜桂花
- 9.南瓜花
- 10.红薯蜜钱
- 11.姜片
- 12.姜芽
- 13.苦瓜圆
- 14.橙皮块
- 15.橙皮三角
- 16.桔饼
- 17.山楂
- 18.荸荠
- 19.蜜枣
- 20.晒枣
- 21.猕猴桃
- 22.猕猴桃片
- 23.杏脯
- 24.苹果脯

#### 二、饮料制作工艺

- 1.饮料用水的水质要求
  - (1)天然水的分类及其特点
  - (2)饮料用水的水质要求
  - (3)水的消毒
- 2.饮料生产中的原辅材料
  - (1)甜味料(剂)
  - (2)酸味剂
  - (3)香料和香精
  - (4)色素
  - (5)防腐剂
  - (6)抗氧化剂
  - (7)酶制剂
  - (8)二氧化碳
- 3.碳酸饮料
  - (1)糖的溶解
  - (2)糖浆浓度的测定
  - (3)糖液配制
  - (4)糖浆过滤

## <<小食品商品化制作技术>>

(5) 果味糖浆的原料和配合

(6) 常见质量问题及原因

### 4. 饮料配方

(1) 山楂汽水

(2) 桔子汽水

(3) 混合果汁饮料

(4) 混合果肉饮料

苹果—杏

苹果—穗醋栗

苹果—蔓越桔

苹果—葡萄

苹果—橙

苹果—木莓

橙

乳白苹果—莱姆酸橙

菠萝—葡萄柚

(5) 乳性饮料

水果乳饮料

果汁乳菌饮料

果肉酸奶制造法

冷冻酸奶制造法

(6) 豆奶生产的基本工序

清洗和浸泡

脱皮

磨碎与钝化脂肪氧化酶

分离

调制

加热杀菌

真空脱臭

均质

包装

### 三、点心、面包加工方法

#### 1、制作工具

#### 2、营养分析

#### 3、米饭粥类

(1) 米饭制法

(2) 红花米饭

(3) 红花小米饭

(4) 烤米饼

(5) 荞麦米饭

(6) 荞麦米馅饺子

(7) 美式葡萄叶小米卷

(8) 德式米饭圈

(9) 胡椒蘑菇炒饭

(10) 果仁炒饭

(11) 鸡蛋炒饭

(12) 素什锦炒饭

## <<小食品商品化制作技术>>

(13) 蛋包饭

(14) 伊朗大米粥

### 4、面条类制作法

(1) 法式切面条

(2) 美式西红柿少司拌面条

(3) 美式计司少司切面条

(4) 美式烤宽面条

(5) 奶汁烤面条

(6) 罗马式烤面条

(7) 做面条用的蕃茄葡萄酒少司

(8) 做面条用茄子少司

(9) 做面条用的蘑菇少司

(10) 蕃茄葡萄酒少司绿面条

### 5、煎饼类制作法

(1) 法式煎饼

(2) 法式酒汁煎饼

(3) 计司煎饼

(4) 早餐小饼

(5) 蔬菜煎饼

(6) 烤计司馅煎饼

(7) 杏仁馅煎饼卷

(8) 乡村计司饼

(9) 桔汁全麦粉饼

(10) 德式烤苹果馅饼

(11) 奶豆腐煎饼

(12) 素菜煎饼卷

(13) 大米鸡蛋馅煎饼卷

(14) 软煎白菜煎饼卷

### 四、计司类制作法

(1) 奶油烤计司核桃仁丸子

(2) 计司冻

(3) 计司小包子

(4) 煮计司团

(5) 烤计司

(6) 计司葱头排

(7) 炸计司

(8) 软炸计司

(9) 计司吐司

(10) 蕃茄计司吐司

### 7、面包、点心、蛋糕

(1) 法式面包

(2) 白面包

(3) 全麦粉面包

(4) 全麦粉葱头面包

(5) 犹太鸡蛋面包

(6) 瑞典黑面包

(7) 蜂蜜浆汁面包

## <<小食品商品化制作技术>>

- (8) 芝麻圈
- (9) 混合面面包
- (140) 香草洋葱面包
- (11) 黑面包
- (12) 计司面包
- (13) 爱尔兰苏打面包
- (14) 甜燕麦葡萄干面包
- (15) 杏仁蜂蜜面包
- (16) 奶油烤饼
- (17) 玉米面包
- (18) 甜小面包
- (19) 果仁小面包
- (20) 发面糖酱排
- (21) 炸糕圈
- (22) 炸皮球
- (23) 清酥面
- (24) 清酥螺丝转
- (25) 清酥苹果包
- (26) 清酥苹果条
- (27) 杨梅酥盒
- (28) 清酥计司条
- (29) 用于水果及甜排的混酥面
- (30) 洋粉糖汁
- (31) 奶油计司排
- (32) 核桃仁混酥饼
- (33) 杏仁混酥饼
- (34) 混酥底杏仁酥
- (35) 混酥底椰子酥
- (36) 花边酥
- (37) 素蛋糕
- (38) 奶油蛋糕
- (39) 白蛋糕
- (40) 小油糕

### 8、饭点、三明治制作法

- (1) 面包布丁
- (2) 可可布丁
- (3) 葡萄干布丁
- (4) 巧克力排
- (5) 苹果排
- (6) 柠檬冻
- (7) 红果冻
- (8) 吉协力
- (9) 烩水果
- (10) 香草冰淇淋
- (11) 美式大米布丁
- (12) 奶油木斯
- (13) 可斯得

## <<小食品商品化制作技术>>

- (14) 牛肉三明治
- (15) 猪肉三明治
- (16) 肠子三明治
- (17) 火腿三明治
- (18) 红鱼籽三明治
- (19) 计司三明治
- (20) 鸡肉菠菜三明治
- (21) 海味三明治
- (22) 熏鱼三明治
- (23) 威尔士三明治

### 四、果酱及罐头的制作方法

- 1. 苹果酱
- 2. 桃子酱
- 3. 山楂酱
- 4. 桔酱
- 5. 枣酱
- 6. 猕猴桃酱
- 7. 草莓酱
- 8. 杏酱
- 9. 龙眼酱
- 10. 多味梅酱
- 11. 番茄酱
- 12. 糖水梨
- 13. 糖水黄桃
- 14. 糖水白桃
- 15. 糖水山楂罐头
- 16. 糖水金桔
- 17. 糖水猕猴桃
- 18. 糖水葡萄
- 19. 糖水杨梅
- 20. 糖水李子
- 21. 糖水杏
- 22. 糖水龙眼
- 23. 糖水樱桃
- 24. 糖水菠萝
- 25. 糖水荔枝
- 26. 糖水香蕉
- 27. 糖水板栗
- 28. 糖水枇杷

<<小食品商品化制作技术>>

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>