第一图书网, tushu007.com

<<农产品深加工技术2000例>>

图书基本信息

书名：<<农产品深加工技术2000例>>

13位ISBN编号：9787508207674

10位ISBN编号：750820767X

出版时间：1999-10

出版时间：金盾出版社

作者：王琪

页数：288

字数：285000

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

内容概要

本书由河北省科技专利事务所专利法律事务高级代理人王琪、中国科学院石家庄农业现代化研究所高级工程师崔建伟编。
全书分上、中、下三册，书中汇集的是作者从1985—1997年在国家申请的50余万件专利文献中精选的2000例有关农产品深加工的专利信息，目的是指导农民怎样使用专利，开拓农村经济市场，为农产品加工增值提供门路。
上册内容包括谷物、豆类、薯芋类加工技术500余例，适合乡镇企业人员和广大农民阅读参考。

书籍目录

一、谷物加工技术　（一）小麦加工技术　1.鸡汁素肠罐头的生产方法　2.纯麦精的生产方法　3.低温风干制活性小麦谷朊（蛋白质）粉的工艺　4.营养棋子豆的生产方法　5.三合士生产方法　6.一种保健食品的加工方法　7.粉粒状婴幼儿食品及其制作方法　8.蒸面包　9.月苋草油保健食品　10.绿色石烹翡翠饼及其制作方法　11.一种增智食品及其制备方法　12.制作两层或两层以上千层肉饼的方法　13.速食水饼及生产工艺　14.一种绿色面皮包馅的速食品（翡翠方便饺子）　15.碗载方便臊子面　16.带填料的面包快餐食品　17.含天然色素的营养面食品　18.膨胀面及其制备方法　19.速冻汤包　20.一种面食品的改良剂　21.方便型牛、羊肉泡馍食品及其制作工艺　22.香芋方便面及其制作工艺　23.纯天然减肥健肠粉的提取工艺　24.油炸牛肉方便面及其制法　25.微波炉用速冻面食的生产工艺及其熟化冷却设备　26.碾馔及其制作方法　27.原粮小麦皮处理方法　28.植物蛋白火腿肠及其生产方法　29.富硒麦芽的生产方法　30.带馅麻花　31.三七饼干及其配制方法　（二）大米加工技术　32.锅巴的生产方法　33.使淀粉肉质化的方法　34.多种米制品加工工艺　……二、豆类加工技术三、薯芋类加工技术

章节摘录

一、谷物加工技术　　（一）小麦加工技术　　1.鸡汁素肠罐头的生产方法　　文摘：本发明为鸡汁素肠罐头的生产方法。
它的生产方法分为3步：第1步，制取圆形空心素肠。
用手工或机械在小麦面粉中加水提取清水面筋，并把面筋卷绕在一定直径和长度的棒料上，其面筋厚度为3-4毫米，卷绕好后立即下水锅，升温水煮数分钟，捞出后立即用冷水浸泡，再捞出。

第一图书网, tushu007.com

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