

<<炒货制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<炒货制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787508254289

10位ISBN编号：7508254287

出版时间：2008-12

出版时间：金盾出版社

作者：杜连启

页数：176

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>

<<炒货制品加工技术>>

内容概要

《炒货制品加工技术》简要介绍了炒货制品加工的基本知识，生产用的各种原辅料以及制作的基本方法，重点介绍了我国各地200多种炒货制品的具体制作方法。书中炒货制品的种类齐全，制作方法易学易用，适合全国各地大、小炒货店的经营者及广大炒货专业户学习使用，亦可供家庭炒制时阅读参考。

<<炒货制品加工技术>>

书籍目录

第一章炒货制品的基本知识 一、炒货制品的分类 二、炒货制品的营养成分 三、炒货制品的术语及定义 第二章炒货制品的原料和辅料 一、炒货制品的原料 二、炒货制品的辅料 第三章炒货制品的制作方法 一、炒制类的基本制作方法 二、油余（炸）类的基本制作方法 三、烧煮类的基本制作方法 四、糖衣类的基本制作方法 五、微波加工简介 第四章瓜子类制品 一、西瓜子制品 二、南瓜子制品 三、葵花子制品 第五章花生类制品 一、花生炒、煮、炸类制品 二、花生糖制品 第六章豆类制品 一、蚕豆类制品 二、黄豆类制品 三、其他豆类制品 第七章干果类制品 一、核桃类制品 二、杏仁类制品 第八章山珍类制品 一、栗子类制品 二、松子类制品 三、榛子类制品 四、香榧子、橡子类制品 第九章其他炒货类制品 一、淡炒芝麻 二、浇切糖 三、卢氏麻片 四、盐炒白果 五、爆炒木瓜仁 六、雪花鱼皮木瓜仁 七、微波爆玉米花 八、玉米花沾 九、爆玉米花 十、油炸玉米片 附录

<<炒货制品加工技术>>

章节摘录

版权页：（九）苏州丁果糖 丁果糖又名柠檬果糖，是苏州特产之一。

其味松脆清香，吃时不沾牙齿，是一种历史悠久的大众化食品。

1.原料配方 熟花生米7.5千克，砂糖10千克，饴糖1.25千克，柠檬油10毫升，柠檬酸20克。

2.嗣作方法 将砂糖加1升水烧开后，加入柠檬酸和饴糖，烧到160（糖浆表面起小泡），将糖锅离火。

加入柠檬油和花生米，用铲子迅速拌匀。

在石板上抹一层熟素油，将糖料倒在石板上，用木棍将其压成3.3厘米厚的方块，再用刀切成3.3厘米长、1厘米宽的小块即可。

（十）南味花生糖 1.原料配方 花生米5千克，白糖2.5千克，花生油200克。

2.利作方法 用净沙将花生米在微火上炒成象牙色后，筛净沙，将花生米去皮，搓成两瓣。

将花生油入锅，油热后放入白糖，不断搅拌。

待白糖呈浅黄色时，将花生米倒进锅里与糖拌匀。

在宽8厘米、长30厘米、高2.5厘米的铁皮容器内抹一层熟花生油。

将原料盛入后，用铲子将其压平，特别是四边与四角。

5分钟后，将容器翻过来，将坯料倒出，趁热切成3~4厘米厚的薄片。

待完全冷却后，便是又脆、又香、又甜的南味花生糖。

（十一）花生可口酥糖 1.原料配方 白砂糖11千克，花生8.3千克，液体葡萄糖7千克，奶油1.3千克，香兰素50克。

2.加工制作（1）花生仁的加工 花生仁经烘烤挑选后，须再烘烤一次，使花生仁达到九十成熟，这样才能使制品醇香。

（2）熬糖 将白砂糖入锅加适量清水，待加热溶化后，放入液体葡萄糖，加热至沸点，再加入部分奶油，用文火熬制，至糖液温度升至150左右时，将香兰素和剩余奶油全部加入，搅拌均匀，即可端锅离火。

（3）拌料 熬糖锅离开炉火后，立即向锅内倒入熟花生仁快速搅拌，边冷却边折叠糖膏，使花生仁和糖混合均匀并排出糖膏中的空气。

（4）折叠滚压 将拌好花生仁的糖膏稍冷后放在双滚机上进行滚压，直至花生仁没有明显的颗粒为止。

也可将糖倒在石案台上，用木槌边槌捣边折叠，直至花生仁和糖全部充分交融，不再呈原样时即可。

（5）压片切块 将糖坯放在操作台上整形，并切成若干块进行压片、切块。

（6）包装 待切好的糖块充分冷却后进行筛选，剔除不整齐糖块，进行包装即为成品。

3.产品特点 成品为长方形块状，四边刀口整齐，无毛茬。

色泽黄色或橙黄色，其味醇厚香甜、酥脆，具有浓厚的奶油芳香。

断面有层次、坚实。

<<炒货制品加工技术>>

编辑推荐

《炒货制品加工技术》中炒货制品的种类齐全，制作方法易学易用，适合全国各地大、小炒货店的经营者及广大炒货专业户学习使用，亦可供家庭炒制时阅读参考。

<<炒货制品加工技术>>

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>