

<<水果食品加工法>>

图书基本信息

书名：<<水果食品加工法>>

13位ISBN编号：9787535763822

10位ISBN编号：7535763820

出版时间：2010-10

出版时间：湖南科技

作者：黄刚//黄良

页数：164

字数：128000

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>

## <<水果食品加工法>>

### 内容概要

本书详细介绍了以柑橘、橙、柚、苹果、梨、桃、杏、李、柿等水果为原料的135种水果制品的原料选择、工艺流程、制作方法、制品特点等，为读者提供实用、经济的水果食品加工技术。文字通俗易懂，技术可靠实用，适合果品生产企业、广大农户、果农及有关经营人员参考使用，也适合广大家庭用户阅读，并可作为有关院校的教学参考资料。

## &lt;&lt;水果食品加工法&gt;&gt;

## 书籍目录

一、柑橘、橙、柚类制品(一)糖橘饼(二)金橘饼(三)青红橘皮丝(四)柑橘果皮冻(五)柑橘酱(六)橘皮膏(七)橙汁或橘汁(八)柑橘果丹皮(九)柑橘饮料(十)橘香露酒(十一)柚皮糖(十二)沙田柚粒粒饮料(十三)柚囊果脯(十四)天然橙皮软糖 二、苹果、梨、桃类制品(一)苹果脆饼(二)苹果脯(三)苹果酱(四)炸苹果圈(五)苹果奶饼(六)苹果饮料(七)瓶装糖水苹果梨(八)梨脯(九)梨罐头(十)梨酱(十一)梨酒(十二)银耳梨汁(十三)苹果梨脯(十四)桃脯(十五)桃酱罐头(十六)桃汁(十七)桃干(十八)猕猴桃果片(十九)猕猴桃果丹皮(二十)猕猴桃果酱(二十一)猕猴桃饮料 三、杏、李类制品(一)椒盐杏仁(二)山杏脯(三)杏干(四)香脆麻辣杏仁(五)杏果泥(六)酱杏仁(七)杏仁霜(八)杏仁茶(九)杏仁露(十)多味李饼(十一)加应子(十二)蜜李(十三)李干 四、柿、枣类制品(一)柿子饼(二)黄桂柿子饼(三)柿子干(四)柿汁(五)柿肉果冻(六)糖柿片(七)柿子晶(八)柿子糕(九)无核蜜枣(十)京式蜜枣(十一)南式蜜枣(十二)焦枣(十三)枣脯(十四)甜桂花枣(十五)醉枣(十六)枣酱(十七)枣露(十八)银耳红枣饮料(十九)菊花枣酒(二十)天然枣醋 五、山楂、葡萄、板栗类制品(一)山楂脯(二)山楂蜜饯(三)山楂糖葫芦(四)桂花山楂糕(五)山楂果丹皮(六)山楂酱(七)糖水山楂(八)山楂果冻(九)山楂果茶(十)酸梅山楂饮料(十一)山楂汁(十二)山楂茶粉(十三)葡萄干(十四)家制葡萄酒(十五)多味葡萄(十六)葡萄原汁(十七)糖炒板栗(十八)糖衣板栗脯(十九)板栗花生糊(二十)板栗泥(二十一)栗蓉饼(二十二)膨化栗酥 六、青梅、橄榄、芒果类制品(一)咸水梅(二)蜜青梅(三)广东话梅(四)香草话梅(五)乌梅干(六)陈皮梅(七)梅酒(八)香榄(九)桂花榄(十)甘草榄(十一)盐渍芒果坯(十二)芒果脯(十三)陈皮芒果(十四)九制芒果皮(十五)甘草芒果(十六)芒果蜜饯(十七)话芒(十八)芒果饮料(十九)芒果冻 七、菠萝、香蕉类制品(一)菠萝酱(二)糖水菠萝罐头(三)菠萝果冻(四)菠萝酒(五)菠萝果丹皮(六)浓缩菠萝汁(七)菠萝糖(八)香蕉脆片(九)香蕉果脯(十)香蕉果酱(十一)香蕉片罐头(十二)香蕉原汁(十三)香蕉冻糕(十四)香蕉、甜橙、西番莲复合果汁 八、荔枝、龙眼类制品(一)荔枝干(制法1) (二)荔枝干(制法2) (三)速冻荔枝干(四)瓶装糖水荔枝(五)荔枝果冻(六)荔枝酒(七)荔枝汁(八)龙眼干(九)桂圆肉(十)龙眼酒(十一)龙眼酱(十二)龙眼罐头

<<水果食品加工法>>

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>