

<<调味料生产技术>>

图书基本信息

书名：<<调味料生产技术>>

13位ISBN编号：9787536466722

10位ISBN编号：7536466722

出版时间：2008-12

出版时间：四川科技

作者：巩发永//花旭斌//吴兵

页数：182

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>

<<调味料生产技术>>

内容概要

调味料与人们日常生活密切相关。

“民以食为天，食以味为先，味以香为范”。

随着人民生活水平的不断提高，饮食口味正逐渐趋向国际化，人们越来越讲究五滋六味，而菜肴的翻新离不开众多的调味料，家庭烹调不再满足袭用多年的油、盐、酱、醋，人们对调味料不仅要求色、香、味俱佳，还要求使用方便以及具有专用性。

显然，单一的调味料已不能完全适应人们的需要。

未来的调味料将在营养、卫生、方便、适口的基础上呈现多元化发展的格局。

本书重点介绍调味料主要原辅材料、调味的基本原理和方法、固态调味料、半固态调味料、液体调味料、食用调味油等内容。

编写过程中，力求语言通俗易懂，并注意实用性和可操作性，使欲从事调味品生产者阅读之后，能独立操作，生产出优质合格的产品。

<<调味料生产技术>>

书籍目录

绪论第一章 调味料主要原辅材料第一节 辛香料第二节 天然调味基料一、畜禽类调味基料二、水产类调味基料第三节 乳化增稠剂第四节 增味剂第五节 甜味剂第六节 营养强化剂第七节 抗氧化剂第八节 防腐剂第九节 着色剂第十节 絮凝剂及其他第二章 调味的基本原理和方法第一节 调味的基本原理一、味强化原理二、味掩蔽原理三、味干涉原理四、味派生原理五、味反应原理第二节 调味方法及公式一、味的增效作用二、味的增幅效应三、味的抑制效应四、味的转化第三章 固态调味料第一节 概述第二节 固态调味料加工一、辣椒粉二、七味辣椒粉三、五香粉四、咖喱粉五、酱粉六、粉末酱油七、口蘑汤料八、番茄汤料九、海鲜汤料十、鸡味鲜汤料十一、牛肉汤料十二、几种日式粉末汤料十三、十三香十四、饺馅调味粉(海鲜味)十五、麻辣鲜汤料第四章 半固态调味料第一节 蛋黄酱和色拉调味料一、概述二、蛋黄酱和色拉酱三、低脂色拉酱第二节 复合调味酱加工一、速食酸辣酱二、五味辣酱三、榨菜香辣酱四、海鲜辣椒酱五、多味酱六、素炸酱七、芥末酱八、蒜茸辣酱九、蒜茸辣椒酱十、沙茶酱十一、牛肉香辣酱十二、榨菜牛肉酱十三、高碘鸡蛋酱十四、北京烤鸭面酱十五、鱼酱十六、海带蒜茸营养酱十七、富顺香辣酱第三节 火锅调料一、概述二、涮羊肉火锅调料三、肥牛火锅调料四、火锅底料第五章 液体调味料第一节 概述第二节 几种液体调味料的加工一、蚝油二、鱼露三、黄酒四、五香汁五、烧烤汁第六章 食用调味油第一节 概述一、水蒸气扩散法二、超临界二氧化碳萃取法三、分子蒸馏技术四、浸提工艺技术第二节 辛香料精油及精油树脂加工方法一、辛香料精油基本加工方法二、精油树脂基本加工方法第三节 几种食用调味油加工一、孜然精油二、芥末油三、八角茴香油四、姜油五、胡椒油六、辣椒油

<<调味料生产技术>>

章节摘录

第一章 调味料主要原辅材料 第一节 辛香料 辛香料是一类能够使食品呈现辛香、麻辣、苦甜等典型气味的食用植物香料的简称,可提供令人愉快的气味和滋味。

辛香料不仅在食品工业中占有一席之地,而且还是人们生活中的必需品,有很高的使用价值。

辛香料种类繁多,广泛应用于烹饪食品和食品工业中,其主要作用是调香、调味及调色。

由于辛香料中含有一定的营养成分(矿物质和挥发油),故可以提供一些人体必需的营养物质。

此外,某些辛香料还具有一定的药理功效,有抑菌、防腐及抗氧化作用,是一类有益于人体健康的调味品与食品辅料。

目前,我国还未统一辛香料的名称,同一种辛香料可能存在多种名称,给生产和应用带来了不便。

为增加读者对辛香料的了解,现将主要辛香料简单介绍如下。

1. 姜姜又称生姜、白姜,有芳香及辛辣味,全国各地均有种植。

姜味辛,性微温,不但能调味,还有发汗解表、止呕、解毒的功能,可用于各种调味粉、调味酱和复合调料中。

.....

<<调味料生产技术>>

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>