

<<花生芝麻加工技术>>

图书基本信息

书名：<<花生芝麻加工技术>>

13位ISBN编号：9787800229886

10位ISBN编号：7800229882

出版时间：1995-06

出版时间：金盾出版社

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>

## <<花生芝麻加工技术>>

### 内容概要

#### 内容提要

本书由中国农业科学院油料作物研究所黄凤洪助理研究员编著。

全书共分六章，包括小磨香油，花生油，花生酱，芝麻酱，花生、芝麻饮料，糕点，糖果，小食品及副产品的综合加工利用技术。

内容丰富，重点

突出，文字通俗易懂，具有实用性和可操作性，可供油脂加工厂、科研单位的工作人员，有关专业院校师生以及乡镇企业和农村专业户参考使用。

## <<花生芝麻加工技术>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 第一章 概述

##### 第一节 花生、芝麻的化学组成和营养价值

###### 一、花生的化学组成和营养价值

###### 二、芝麻的化学组成和营养价值

##### 第二节 花生、芝麻的综合利用途径

###### 一、花生的综合利用途径

###### 二、芝麻的综合利用途径

#### 第二章 芝麻油、花生油的制取

##### 第一节 芝麻油的制取

###### 一、水代法生产小磨香油

###### 二、水压机生产机制香油

###### 三、螺旋榨油机制取芝麻油

###### 四、芝麻油的香味

###### 五、小磨香油的鉴别与保管

##### 第二节 花生油的制取

###### 一、水剂法提取花生油

###### 二、水压机制取花生油

###### 三、螺旋榨油机生产花生油

###### 四、低温预榨—浸出法生产花生油

#### 第三章 花生蛋白、芝麻蛋白的制取和利用

##### 第一节 花生蛋白、芝麻蛋白的制取和在食品中的应用

###### 一、花生蛋白的制取

###### 二、芝麻蛋白的制取

###### 三、花生蛋白、芝麻蛋白在食品中的应用

##### 第二节 花生酱、芝麻酱的生产

###### 一、花生酱的生产

###### 二、芝麻酱的生产

###### 三、芝麻酱、花生酱制作调味料

##### 第三节 花生豆腐、芝麻豆腐的制作

###### 一、花生豆腐的制作

###### 二、芝麻豆腐的制作

##### 第四节 花生、芝麻饮料的生产

###### 一、新型花生蛋白奶系列制品

###### 二、花生奶酪

###### 三、速溶高蛋白花生晶

###### 四、花生营养乳

###### 五、花生绿豆全营养酸奶

###### 六、花生冰淇淋

###### 七、芝麻乳液

#### 第四章 花生食品的制作

##### 第一节 糕点类

###### 一、奶油花生酥

###### 二、花生酥(潮式)

###### 三、花生烘糕

## <<花生芝麻加工技术>>

- 四、花生奶油夹
- 五、花生酥糕
- 六、橘香花生酥
- 七、花生奶糕
- 八、南味花生馅饼
- 九、花生大蛋糕
- 十、迪克式花生酱面包
- 十一、花生蛋白酥饼
- 十二、红色辣味乳酪片
- 第二节 糖果类
- 一、花生粘
- 二、丁果糖
- 三、成都蜜桂花生糖
- 四、奶油花生糖
- 五、花生南糖
- 六、潮州猪油花生糖
- 七、花生蘸
- 八、花生糖
- 九、花生蛋白软糖
- 十、花生酥糖
- 十一、花生酱软糖
- 十二、碎果仁软糖
- 十三、花生蓉
- 十四、香草花生片
- 第三节 小食品类
- 一、鱼皮花生
- 二、琥珀花生
- 三、蜂蜜花生
- 四、奶油可可花生
- 五、油脂琥珀花生
- 六、蛋黄花生
- 七、甜酥花生
- 八、蜂蜜香酥花生
- 九、冰糖花生
- 十、可可花生
- 十一、奶油花生片
- 十二、酥皮花生仁
- 十三、奶油五香花生米
- 十四、怪味花生米
- 十五、脱脂花生
- 十六、巧克力花生
- 第五章 芝麻食品的制作
- 第一节 糕点类
- 一、麻烘糕
- 二、仁寿芝麻糕
- 三、常州大麻糕
- 四、桃麻猪油糕

## <<花生芝麻加工技术>>

- 五、小芝麻饼
- 六、双面双色麻饼
- 七、椒盐麻饼
- 八、双麻酥饼
- 九、油炸糖麻饼
- 十、酥皮麻饼
- 十一、牛肉麻饼
- 十二、十八街麻花（天津风味）
- 十三、玉环酥
- 十四、黑麻酥
- 十五、箬叶芝麻糖细卷
- 十六、黄桥烧饼
- 第二节 糖果类
  - 一、孝感麻糖
  - 二、芝麻酥糖
  - 三、芝麻糖
  - 四、苏式芝麻酥糖
  - 五、滨州芝麻酥糖
  - 六、卢氏麻片
  - 七、芮城麻片
  - 八、浇切糖
- 第三节 其他芝麻食品
  - 一、黑芝麻
  - 二、黑芝麻糊
  - 三、黑芝麻玉米片
  - 四、芝麻美容食品
  - 五、黑米芝麻营养糊
- 附：膨化技术
- 第六章 花生、芝麻副产品的综合利用
  - 第一节 花生红衣的利用
    - 一、血宁片的制取
    - 二、止血宁注射液的制取
    - 三、止血宁糖浆的制取
  - 第二节 花生壳的利用
    - 一、花生壳制酱油
    - 二、花生壳制备食用纤维
    - 三、花生壳加工做饲料
    - 四、花生壳栽培食用菌
    - 五、花生壳制备胶粘剂
    - 六、花生壳制备人造板
  - 第三节 芝麻副产品的综合利用
    - 一、麻渣的综合利用
    - 二、麻饼的综合利用
    - 三、油脚的综合利用
- 附录一 芝麻标准
- 附录二 芝麻油标准
- 附录三 花生果、花生仁、花生油标准

<<花生芝麻加工技术>>

<<花生芝麻加工技术>>

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>