

<<红薯加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<红薯加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787805659695

10位ISBN编号：7805659699

出版时间：1994年07月

出版时间：广西科学技术出版社

作者：颜兴平

页数：124

字数：93000

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>

<<红薯加工实用技术>>

内容概要

本书全面系统地介绍了我国资源丰富的红薯各种加工实用技术，内容包括红薯淀粉的提取技术、红薯粉丝（条）的生产工艺、红薯糖果糕点小食品的制作、红薯酿酒、调味品的生产以及红薯加工副产物的综合利用等技术。

其中对各地近年来涌现的先进经验，例如精白红薯淀粉、粉丝的生产原理及关键技术等，进行了全面阐述，重点突出，通俗易懂。

该书作为红薯综合加工利用较系统、较全面的一本专业书，特别适合从事红薯加工的中小企业、乡镇企业、家庭作坊的技术人员以及广大农民阅读，也可作为职业中学、大专院校和科研单位有关人员的参考资料。

<<红薯加工实用技术>>

书籍目录

一 红薯的价值二 红薯淀粉及粉丝生产的基础知识 (一) 贮藏和加工中红薯的变化 (二) 红薯淀粉的基本特性 (三) pH值和波美度的测定三 红薯淀粉的加工技术 (一) 红薯淀粉的加工原理 (二) 淀粉加工前的准备 (三) 红薯淀粉加工工艺四 红薯粉丝的生产技术 (一) 粉丝成型原理 (二) 红薯粉丝生产的配方 (三) 红薯粉丝的传统生产工艺 (四) 红薯粉丝的机械化生产技术 (五) 特种粉丝的制作五 红薯淀粉及粉丝加工的技术关键 (一) 影响淀粉得率的因素及对策 (二) 红薯淀粉、粉丝的漂白技术 (三) 红薯粉丝生产的技术关键六 红薯淀粉、粉丝的审评与贮藏 (一) 红薯淀粉、粉丝的质量标准 (二) 淀粉、粉丝审评方法 (三) 红薯淀粉、粉丝的贮藏七 红薯食品的生产工艺 (一) 薯脯 (二) 红心薯干 (三) 速食薯粒 (四) 薯枣 (五) 红薯饴糖 (六) 红薯粉糖 (七) 红薯软糖 (八) 脱水红薯 (九) 冷冻红薯片 (十) 香脆薯片 (十一) 生切干和蒸切干 (十二) 烘烤甜薯干 (十三) 薯酱 (十四) 红薯糕 (十五) 红薯饼干 (十六) 发糕 (十七) 萨其马 (十八) 爱司饼八 红薯酿酒技术 (一) 红薯白酒 (二) 红薯黄酒八 红薯制作酱色、酱油、食醋 (一) 红薯制作酱色 (二) 红薯制作酱油 (三) 红薯制作食醋十 红薯加工副产物的利用附：部分红薯加工机械及其生产厂家

<<红薯加工实用技术>>

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>