<<豆制品加工实用技术>>

图书基本信息

书名: <<豆制品加工实用技术>>

13位ISBN编号: 9787807393658

10位ISBN编号:7807393653

出版时间:2008-11

出版时间:中原农民出版社

作者: 孙强, 宋国辉, 黄纪念著

页数:96

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

<<豆制品加工实用技术>>

前言

农业是国民经济基础,是安天下的战略产业。

河南地处中原,气候温和,土壤肥沃,具有丰富的自然资源和农业资源,是我国农业品种中最大变异起源中心和主要农作物的重要起源地。

自古以来,河南就是全国的农业大省和重要产粮基地,曾有"赋产甲天下"之美称。

21世纪以来,在河南省委、省政府的正确领导下,深入贯彻落实科学发展观,努力推进农业现代化建设,农业连续多年实现跨越式发展,粮食产量在高水平上连续增产,跨过400亿千克、450亿千克和500亿千克三个台阶。

目前河南粮食产量已占全国1/10,小麦产量占全国1/4,为国家粮食安全做出了重要贡献;农林牧产业也实现了全面发展,创造了历史新纪录。

这些成绩的取得,与各级干部、广大科技人员和广大农民群众的努力是分不开的。

河南已经实现了由农业大省向农业强省、新兴工业大省和经济大省的历史性转变,并取得了令人鼓舞 的发展成就。

但是面对新世纪的新情况和新挑战,面对全国人民和国民经济对农业的迫切要求,我国农业还必须有一个新的更大的发展,特别是要进一步加强农业的基础地位,提高农业的综合生产能力,改变农业的增长方式,加强农业科技创新,普及推广农业科学技术,提高农民科技文化素质,落实强农惠农政策,极大地调动农民生产积极性,解决好农业、农村、农民的"三农"问题和城乡发展一体化,使全国人民都能达到预期较富裕的"小康"生活水平,这是今后一段较长时间内我们共同的努力方向和历史性任务。

<<豆制品加工实用技术>>

内容概要

《豆制品加工实用技术》为《农产品保鲜加工系列·高效农业先进实用技术丛书》之一。 《豆制品加工实用技术》共分四个部分,介绍了水豆腐及其制品、千张及其制品等非发酵大豆制品加工技术,酱油、豆瓣酱等大豆发酵制品的加工技术,非乳类大豆粉制品、大豆休闲膨化食品等新型豆制品加工技术,红小豆制品、黑豆制品等其他豆类制品加工技术。

<<豆制品加工实用技术>>

书籍目录

一、非发酵大豆制品加工技术(一)水豆腐及其制品(二)豆腐脑(三)素鸡豆花(四)千张及其制品(五)豆腐白干及其制品(六)腐竹及其制品(七)大豆蛋白肉及其制品(八)豆浆挂面(九)五香豆(十)怪味豆(十一)烤酸辣豆(十二)麻味腌豆(十三)糖蘸豆(十四)大豆酥糖二、大豆发酵制品(一)酱油(二)豆瓣酱(三)纳豆(四)天培(五)豆豉(六)腐乳(七)臭豆腐干(八)霉千张(九)霉豆渣三、新型豆制品加工技术(一)非乳类大豆粉制品(二)豆乳类产品(三)酸豆乳饮料(四)大豆蛋白香肠(五)大豆休闲膨化食品四、其他豆类制品加工技术(一)红小豆制品(二)黑豆制品(三)蚕豆制品(四)绿豆制品(五)豌豆制品

<<豆制品加工实用技术>>

章节摘录

- 一、非发酵大豆制品加工技术 非发酵类传统大豆制品,几乎均是以三种豆腐类制品即水豆腐、豆腐片和豆腐白干为基础,经干制、冻结、卤制、熏制和油炸等工序加工而成的,如水豆腐可加工成冻豆腐等,豆腐干可以加工出花干、熏干、熏花于、炸豆腐、素鸡腿等产品,以豆腐片为原料可加工出豆腐丝、豆腐卷、素火腿等产品。
- (一)水豆腐及其制品 在中国,水豆腐的制作与食用有着悠久的历史,它也是民众喜爱的一类大豆制品。

随着社会的发展,水豆腐的制作工艺不断地更新,品种花样也更加丰富,以它为原料的制品也不断推 陈出新。

- 1.传统水豆腐的制作工艺 (1)主要原料大豆5千克、熟石膏粉100~150克。
- (2)主要设备磨浆机、浸泡盆、煮浆锅、缸、包布、豆腐成型器。
- (3) 工艺流程 (4) 操作要点 1) 原料选择及预处理选择豆脐色浅、含油量低、含蛋白高、粒大皮薄、子粒饱满、表皮无皱、有光泽、无虫眼、无霉变的大豆,先用筛子筛去杂质,再用清水洗涤干净。

<<豆制品加工实用技术>>

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