

<<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，几乎都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、熏花干、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>