

<<传统豆制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<传统豆制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122105943

10位ISBN编号：7122105946

出版时间：2011-6

出版单位：化学工业

作者：于新//黄小丹

页数：345

字数：300000

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>

<<传统豆制品加工技术>>

内容概要

本书介绍了传统豆制品的发展现状、原料性质、加工原理和常见质量问题等。重点介绍常见豆腐、腐竹、豆腐干、豆腐皮等非发酵豆制品和腐乳、酱油、豆豉、豆酱等发酵豆制品的原料配方、工艺流程、操作要点及质量标准。具体品种涉及中国各地区、各民族具有代表性的传统豆制品。

本书可供城乡居民家庭、传统豆制品加工企业、个体户豆制品加工作坊、食品餐饮以及商业等部门从业人员使用。也可供农产品加工生产、科研、教学、应用、检验和管理人员参考。

<<传统豆制品加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 我国豆制品历史与现状

第二节 豆腐形成的基本原理

一、豆腐坯制作过程中大豆蛋白质的变化机理

二、胶凝剂的作用原理

第三节 发酵豆制品的基本原理

一、发酵微生物

二、发酵过程中生物化学变化

三、色、香、味、体的形成

第二章 豆腐加工

第一节 豆腐加工工艺

一、原辅料要求

二、工艺流程

三、操作要点

第二节 豆腐的常见质量问题

一、豆腐颜色发红、色暗

二、豆腐牙碇或苦涩

三、馊味或酸腐味

四、豆腐脑老嫩不均

五、豆腐形状不规则

第三节 豆腐的质量标准

一、感官指标

二、理化指标

三、微生物指标

第四节 特色豆腐

一、北豆腐

二、南豆腐

三、脱水冻豆腐

四、宁式小嫩豆腐

五、盐卤老豆腐

六、靖西姜黄豆腐

七、内酯豆腐

八、豆粕内酯豆腐

九、包装豆腐

第三章 腐竹加工

第一节 腐竹加工工艺

一、工艺流程

二、操作要点

第二节 腐竹常见质量问题

第三节 腐竹质量标准

一、感官指标

二、理化指标

三、分级标准

第四节 特色腐竹

一、广西桂林腐竹

<<传统豆制品加工技术>>

- 二、河南长葛腐竹
- 三、家庭制作腐竹
- 四、陈留豆腐棍
- 第四章 豆腐干与豆腐皮加工
- 第五章 腐乳加工
- 第六章 酱油加工
- 第七章 豆豉加工
- 第八章 豆酱加工
- 第九章 豆制品包装材料及其安全性问题
- 参考文献

<<传统豆制品加工技术>>

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>