

<<野菜保健食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<野菜保健食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122139092

10位ISBN编号：7122139093

出版时间：2012-7

出版时间：严泽湘 化学工业出版社 (2012-07出版)

作者：严泽湘 编

页数：261

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>

<<野菜保健食品加工技术>>

内容概要

《野菜保健食品加工技术》介绍了60余种野菜的利用价值、营养成分、药用功能及保健食品加工技术，内容丰富，资料翔实，实用性和操作性很强，很适合山区农民和食品加工行业人员及厂家使用，亦可作为大专院校相关专业师生的参考读物。

<<野菜保健食品加工技术>>

书籍目录

一、马齿苋1(一)简介1(二)营养成分1(三)药用功能1(四)食品加工11.马齿苋保健脯12.马齿苋煎饼23.马齿苋丸子34.马齿苋水饺35.马齿苋三鲜包子46.酸辣马齿苋47.马齿苋苹果复合汁58.马齿苋保健酒69.马齿苋糖茶6二、荠菜7(一)简介7(二)营养成分7(三)药用功能7(四)食品加工81.荠菜泥罐头82.荠菜鱼卷93.荠菜蛋卷94.荠菜水饺10三、薇菜11(一)简介11(二)营养成分11(三)药用功能11(四)食品加工111.干制薇菜112.盐渍薇菜13四、蕨菜14(一)简介14(二)营养成分14(三)药用功能14(四)食品加工151.调味蕨菜罐头152.软包装即食蕨菜173.干制蕨菜184.盐渍蕨菜18五、苦菜20(一)简介20(二)营养成分20(三)药用功能20(四)食品加工211.调味苦菜罐头212.软装即食苦菜223.干装苦菜罐头234.苦菜汁饮料245.泡制香辣苦菜256.橄榄香苦菜257.什锦苦菜268.苦菜海米包子26六、蕺菜28(一)简介28(二)营养成分28(三)药用功能28(四)食品加工281.蕺菜汁饮料282.蕺菜健身酒293.蕺菜保健茶30七、蒲公英31(一)简介31(二)营养成分31(三)药用功能31(四)食品加工321.蒲公英保健酒322.蒲公英绿豆汤32八、雪里蕻33(一)简介33(二)营养成分33(三)药用功能33(四)食品加工331.雪里蕻霉干菜332.长沙排冬菜35九、大头菜36(一)简介36(二)营养成分36(三)药用功能36(四)食品加工361.五香大头菜362.涪陵榨菜373.即食大头菜39十、芥菜42(一)简介42(二)营养成分42(三)药用功能42(四)食品加工421.南充腌芥菜422.独山酸芥菜443.潮州酸芥菜464.甜辣芥菜片47十一、茼蒿49(一)简介49(二)营养成分49(三)药用功能49(四)食品加工501.茼蒿猪肉罐头502.茼蒿保健糕503.茼蒿绿茶51十二、苜蓿52(一)简介52(二)营养成分52(三)药用功能52(四)食品加工531.苜蓿蛋饼532.苜蓿春卷533.苜蓿麻辣丸54十三、玉竹55(一)简介55(二)营养成分55(三)药用功能55(四)食品加工551.玉竹香米粥552.肉丝玉竹片56十四、酸模57(一)简介57(二)营养成分57(三)药用功能57(四)食品加工571.酸模保健饮料572.酸模水饺59十五、马兰60(一)简介60(二)营养成分60(三)药用功能60(四)食品加工601.马兰保健饮料602.马兰糖茶613.马兰莲子保健汤61十六、香菜62(一)简介62(二)营养成分62(三)药用功能62(四)食品加工621.香菜烙饼622.香菜蜜汁63十七、清明菜64(一)简介64(二)营养成分64(三)药用功能64(四)食品加工641.清明菜蒸糕642.清明菜红糖饮65十八、莼菜66(一)简介66(二)营养成分66(三)药用功能66(四)食品加工671.清水莼菜罐头672.瓶装莼菜683.莼菜香菇汤684.鱼丸莼菜汤695.绣球莼菜汤69十九、水芹菜71(一)简介71(二)营养成分71(三)药用功能71(四)食品加工711.水芹菜保健条712.水芹菜调味汤733.水芹羊肉饺74二十、芡实75(一)简介75(二)营养成分75(三)药用功能75(四)食品加工751.芡实八仙糕752.芡实薏仁酒763.芡实莲子茶76二十一、茭白77(一)简介77(二)营养成分77(三)药用功能77(四)食品加工781.茭白肉罐头782.麻辣茭白793.三丝茭白79二十二、山芹菜80(一)简介80(二)营养成分80(三)药用功能80(四)食品加工801.调味山芹菜罐头802.低糖山芹脯82二十三、牛蒡84(一)简介84(二)营养成分84(三)药用功能84(四)食品加工841.牛蒡调味罐头842.香辣牛蒡丝853.盐渍牛蒡86二十四、菊芋88(一)简介88(二)营养成分88(三)药用功能88(四)食品加工881.菊芋保健脯882.低糖菊芋脯893.软包装菊芋泡菜90二十五、野胡萝卜92(一)简介92(二)营养成分92(三)药用功能92(四)食品加工921.野胡萝卜蜜饯922.野胡萝卜保健汁933.野胡萝卜马蹄汁954.野胡萝卜松96二十六、香椿97(一)简介97(二)营养成分97(三)药用功能97(四)食品加工971.椿油罐头972.盐渍香椿993.油汁香椿1004.多味椿芽1015.蒜泥香椿1016.红椒椿叶1027.香椿调料103二十七、龙芽楸木105(一)简介105(二)营养成分105(三)药用功能105(四)食品加工1051.龙芽楸木罐头1052.炸刺老鸦果106二十八、竹笋107(一)简介107(二)营养成分107(三)药用功能107(四)食品加工1081.清水竹笋罐头1082.笋丝软罐头1093.竹笋保健脯1114.香菇笋豆1125.油炸笋丝1126.软包装竹笋泡菜1137.盐渍酸笋1158.广东酸笋1169.竹笋玉兰片11810.竹汁保健饮料119二十九、芦笋121(一)简介121(二)营养成分121(三)药用功能121(四)食品加工1221.调味芦笋罐头1222.芦笋保健蜜饯1233.芦笋保健汁1254.芦笋可乐1265.芦笋银耳蜜汁1276.芦笋乳酸饮料1287.芦笋速溶精1298.芦笋浓汤131三十、地笋132(一)简介132(二)营养成分132(三)药用功能132(四)食品加工1321.地笋蜜饯1322.椒盐地笋片133三十一、紫菜134(一)简介134(二)营养成分134(三)药用功能134(四)食品加工1341.紫菜蛋卷1342.紫菜八仙汤1353.紫菜海米汤136三十二、海带137(一)简介137(二)营养成分137(三)药用功能137(四)食品加工1371.调味海带丝1372.油炸海带块1383.香

<<野菜保健食品加工技术>>

辣海带丝1394.软包装海带丝1405.海带粉挂面1416.海味银丝142三十三、裙带菜144(一)简介144(二)营养成分144(三)药用功能144(四)食品加工1441.调味裙带菜1442.裙带菜洋葱丝1453.裙带菜快餐食品1454.香辣裙带146三十四、石花菜147(一)简介147(二)营养成分147(三)药用功能147(四)食品加工1471.糖醋石花菜1472.石花菜橘汁冻148三十五、石耳149(一)简介149(二)营养成分149(三)药用功能149(四)食品加工1491.石耳三菇片1492.石耳冲剂150三十六、紫苏152(一)简介152(二)营养成分152(三)药用功能152(四)食品加工1521.盐渍紫苏1522.紫苏姜糖茶153三十七、天冬154(一)简介154(二)营养成分154(三)药用功能154(四)食品加工1541.天冬烧卖1542.天冬保健酒155三十八、发菜156(一)简介156(二)营养成分156(三)药用功能156(四)食品加工1561.干制发菜1562.发菜鱼丸1573.香菇发菜158三十九、野薄荷159(一)简介159(二)营养成分159(三)药用功能159(四)食品加工1591.野薄荷灵芝饮料1592.野薄荷银耳羹160四十、车前草161(一)简介161(二)营养成分161(三)药用功能161(四)食品加工1611.车前草锅贴肉饼1612.车前草蒜蓉豆皮162四十一、益母草163(一)简介163(二)营养成分163(三)药用功能163(四)食品加工1631.益母草保健酒1632.益母草糖茶1633.益母草红茶1644.益母草山楂茶1645.益母草豆羹165四十二、黄精166(一)简介166(二)营养成分166(三)药用功能166(四)食品加工1661.黄精乌杞酒1662.黄精蜜汁饮料167四十三、桔梗168(一)简介168(二)营养成分168(三)药用功能168(四)食品加工1681.桔梗拌三丝1682.桔梗花生米169四十四、藜香170(一)简介170(二)营养成分170(三)药用功能170(四)食品加工1711.藜香保健酒1712.藜香姜枣饮料1713.藜香佩兰茶172四十五、何首乌173(一)简介173(二)营养成分173(三)药用功能173(四)食品加工1741.乌杞保健酒1742.首乌保健糕1743.首乌乌发茶175四十六、枸杞176(一)简介176(二)营养成分176(三)药用功能176(四)食品加工1771.枸杞保健果汁1772.枸杞酸奶1783.枸杞子发酵酒179四十七、山药181(一)简介181(二)营养成分181(三)药用功能181(四)食品加工1821.山药清水罐头1822.山药保健脯1833.山药玉米油炸饼1844.山药绿豆糕1845.山药玉米蒸饼1856.山药蒸月饼1857.山药山楂饼1868.什锦山药饼1869.蜜汁山药饼18610.山药元宵18711.山药奶汁饮料18712.山药蜜汁饮料18813.山药酸奶18914.山药枸杞果酱18915.蜜山药190四十八、魔芋192(一)简介192(二)营养成分192(三)药用功能192(四)食品加工1921.干制魔芋片1922.魔芋精粉1933.魔芋牛肉罐头1964.魔芋豆腐1975.魔芋冻豆腐1976.魔芋豆腐罐头1987.魔芋粉丝1988.魔芋保健挂面2009.魔芋保健面包20110.含油魔芋保健糕20111.即食魔芋苗20312.魔芋保健软糖20413.魔芋冰淇淋20614.魔芋保健酱20615.魔芋山楂酱207四十九、榆钱209(一)简介209(二)营养成分209(三)药用功能209(四)食品加工2091.榆钱蛋饼2092.油炸榆钱丸2103.榆钱香酥丸2104.榆钱韭菜饼211五十、槐花212(一)简介212(二)营养成分212(三)药用功能212(四)食品加工2131.槐花蜜饯2132.槐花锅贴饼2133.槐花芝麻饼2144.槐花鱼丸2155.槐花象眼糕2156.槐花保健酒216五十一、野百合217(一)简介217(二)营养成分217(三)药用功能217(四)食品加工2171.百合干2172.百合银莲羹219五十二、绞股蓝220(一)简介220(二)营养成分220(三)药用功能220(四)食品加工2201.绞股蓝三鲜2202.绞股蓝黑米羹221五十三、口蘑222(一)简介222(二)营养成分222(三)药用功能222(四)食品加工2221.口蘑鸡肉饼2222.口蘑山药饼2233.口蘑蒸饺2234.口蘑羊肉丸2245.奶油烤口蘑2256.珍珠口蘑2257.奶油口蘑汤2268.八仙口蘑汤226五十四、香口蘑228(一)简介228(二)营养成分228(三)药用功能228(四)食品加工228香口蘑罐头228五十五、竹荪230(一)简介230(二)营养成分230(三)药用功能230(四)食品加工2311.竹荪保健饮料2312.竹荪乳酸饮料2323.竹荪可乐饮料2334.竹荪固体酱油2345.竹荪液体酱油235五十六、灰树花236(一)简介236(二)营养成分236(三)药用功能236(四)食品加工236灰树花保健饮料236五十七、野生灵芝239(一)简介239(二)食品加工2391.灵芝羊肉罐头2392.灵芝保健酒2413.灵芝虫草酒243五十八、野生香菇245(一)简介245(二)营养成分245(三)药用功能245(四)食品加工2451.香菇肉酱罐头2452.桂花香菇脯2473.香菇糯米酒249五十九、野生猴头菇250(一)简介250(二)营养成分250(三)药用功能250(四)食品加工2501.猴头菌快餐罐头2502.猴头菇固体饮料2513.猴头菇保健酒252六十、野生木耳254(一)简介254(二)营养成分254(三)药用功能254(四)食品加工2541.调味黑木耳罐头2542.调味木耳丝2563.黑木耳保健饮料257六十一、野生姬松茸259(一)简介259(二)营养成分259(三)药用功能259(四)食品加工2591.松茸软罐头2592.姬松茸保健脯262六十二、冬虫夏草263(一)简介263(二)营养成分263(三)药用功能263(四)食品加工2641.冬虫夏草蜜汁2642.冬虫夏草银花果茶2653.虫草八珍保健酒2674.虫草参茸大补酒268

<<野菜保健食品加工技术>>

六十三、蛹虫草269 (一) 简介269 (二) 药用功能269 (三) 食品加工2691. 蛹虫草调味罐头2692. 蛹虫草三珍罐头2713. 蛹虫草发酵饮料2724. 蛹虫草发酵酒273六十四、野生茯苓275 (一) 简介275 (二) 药用功能275 (三) 食品加工2751. 茯苓八仙糕2752. 茯苓八宝糕2763. 茯苓十全大补糕2774. 茯苓酥糖2785. 茯苓参杞酒2796. 茯苓十全大补酒280六十五、芦荟281 (一) 简介281 (二) 营养成分281 (三) 药用功能281 (四) 食品加工2821. 芦荟保健脯2822. 芦荟大蒜汁饮料2833. 芦荟蜂蜜饮料2844. 芦荟灵芝保健片284六十六、仙人掌286 (一) 简介286 (二) 营养成分286 (三) 药用功能286 (四) 食品加工2861. 糖水仙人掌罐头2862. 四果仙人掌罐头2873. 仙人掌肉饼2904. 仙人掌水饺2915. 仙人掌保健茶291附录293一、野菜采集技术与毒性鉴别293二、野菜保鲜贮藏方法296参考文献300

<<野菜保健食品加工技术>>

章节摘录

版权页：1、苦菜（一）简介苦菜又名苦蕒菜、苦麻菜、荼苦菜、甘马菜、苦碟子、苦马菜、盘儿菜、牛舌菜、小鹅菜、老鹳菜等。

古时称“荼”。

《诗经·谷风》中“谁谓荼苦，其甘如荠”，其中的“荼”即指苦菜，可与荠菜媲美。

苦菜分布于我国各地，大江南北、长城内外均有野生。

多生长于荒地、山坡、沙滩、路旁、沟边、田野及草丛的湿润、肥沃地带。

现有少量人工栽培。

（二）营养成分苦菜营养丰富，每100克嫩茎叶含蛋白质2.8克，脂肪0.6克，粗纤维5.4克，糖类4.6克，钙158.7毫克，磷105.0毫克，铁53.0毫克，镁5.26毫克，胡萝卜素3.22毫克，维生素Bz0.53毫克，维生素C88.0毫克，尼克酸0.6毫克。

此外，苦菜中含有17种氨基酸，其中8种为人体必需的氨基酸，还含有胆碱、苦味素、蒲公英甾醇、甘露醇等。

（三）药用功能苦菜药用功能很强，对五脏邪气、胃气烦躁、赤白痢、黄疸疾均有一定的疗效。

据《本草纲目》载，苦菜主治“五脏邪气，厌各胃痹。

久服安心益气，轻身耐老。

渴热，中疾恶疮。

……调十二经脉，霍乱后胃气烦逆。

……捣汁饮，除面部及舌下黄。

其白汁，涂疗肿，拨根。

滴痈上，立溃。

点瘰子，自落。

敷蛇咬伤。

明目，主诸痢，血淋，痔瘻，利小便，去中热，安心神，疗黄疸疾”。

因此民谚赞道：“苦菜花香，常吃身体硬邦邦，苦菜叶苦，常吃好比人参补”。

<<野菜保健食品加工技术>>

编辑推荐

《野菜保健食品加工技术》由化学工业出版社出版。

<<野菜保健食品加工技术>>

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>