

<<风味酱类生产技术>>

图书基本信息

书名：<<风味酱类生产技术>>

13位ISBN编号：9787502580971

10位ISBN编号：7502580972

出版时间：2006-2

出版时间：化学工业

作者：杜连起

页数：243

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>

<<风味酱类生产技术>>

内容概要

酱类在人民饮食生活中占有重要地位，是人们生活的必需品。

本书主要介绍了以大豆、面粉、大米、蚕豆、果蔬等为原料的酱类，及以这些酱类为基料辅以各种其他辅料经过再加工的系列酱类制品（约150种）的生产技术，包括原料配方、生产工艺流程、操作要点、成品质量指标等。

《风味酱类生产技术》适用于从事酱类生产的食品企业技术人员、有关科研单位的科研人员、有关院校食品专业的师生参考使用，同样也适用于宾馆饭店和居家饮食生活。

《风味酱类生产技术》主要介绍了以大豆、面粉、大米、蚕豆、果蔬等为原料的酱类，及以这些酱类为基料辅以各种其他辅料经过再加工的系列酱类制品（约150种）的生产技术，包括原料配方、生产工艺流程、操作要点、成品质量指标等。

<<风味酱类生产技术>>

书籍目录

第一章 风味酱的分类和生产原料第一节 酱类制品生产史第二节 酱类生产的特点及其分类一、面酱类二、黄酱类三、甜米酱四、蚕豆酱五、辣椒酱六、花生酱七、芝麻酱八、鱼子酱九、豆豉十、果酱十一、蔬菜酱十二、虾酱十三、肉酱第三节 风味酱类生产原料一、蛋白质原料二、淀粉质原料三、其他淀粉质原料四、食盐五、水第四节 辅料一、调味食品添加剂二、香辛料第二章 发酵风味酱类生产技术第一节 黄豆酱和甜面酱一、黄豆酱生产加工技术二、大缸黄干酱和稀黄酱生产技术三、普通甜面酱生产技术四、黄酱、干酱、甜面酱的质量指标五、新型甜面酱生产技术第二节 豆豉一、豆豉的种类二、豆豉生产工艺三、名特优豆豉加工工艺第三节 豆瓣酱(蚕豆酱)的生产加工技术一、豆瓣的种类二、豆瓣酱生产加工技术三、成品质量指标第四节 新型发酵豆酱一、蒲公英蚕豆辣酱二、西瓜豆瓣酱三、西瓜辣豆酱四、瓶装南瓜豆瓣辣酱五、速酿大豆酱六、天然晒制香辣豆酱七、翠微辣豆瓣酱八、豌豆芝麻酱九、青豆酱罐头十、豆饼大酱十一、豆瓣辣酱十二、胡玉美蚕豆辣酱十三、安庆蚕豆辣酱十四、海带豆瓣辣酱十五、香味大酱十六、霉豆渣酱十七、绿豆酱第五节 其他发酵酱类一、蘑菇面酱二、咸味西瓜酱三、风味辣椒酱饼四、果味辣椒酱五、纯天然辣味复合酱六、草菇姜味辣酱七、甜米酱八、小麦酱九、荞麦酱十、黑麦仁香菇营养酱十一、保健复合型橘皮酱十二、扇贝酱十三、纤维型调味酱十四、平菇风味芝麻酱十五、发酵型风味金针菇酱第三章 调制风味酱类生产技术第一节 辣酱一、辣椒酱二、新型辣椒酱三、浓缩辣椒酱四、辣油椒酱罐头五、贵州辣椒酱六、海鲜辣椒酱七、蘑菇麻辣酱八、麻油蒜酱九、榨菜香辣酱十、辣根调味酱十一、方便面用麻辣酱十二、自制干妈酱十三、鲜辣色拉调味酱十四、五味辣酱十五、青胡椒酱十六、四川麻婆豆腐调味酱十七、面包涂抹用蒜酱十八、番茄蒜蓉酱十九、山楂蒜蓉酱二十、速食鲜辣酱二十一、蒜蓉辣酱二十二、风味大蒜辣椒酱二十三、蒜蓉西瓜酱二十四、蒜蓉辣椒酱二十五、特制蒜蓉辣酱二十六、美味蒜蓉酱二十七、牛蒡蒜蓉调味酱二十八、天津蒜蓉辣酱二十九、富顺香辣酱三十、六必居花生辣酱、芝麻辣酱三十一、北方辣酱三十二、上海八宝辣酱第二节 海鲜风味酱一、调味虾头酱二、海带花生营养调味酱三、海带蒜蓉营养酱四、银鱼调味酱五、蟹酱六、海鲜调味酱七、绿藻酱八、羊栖菜调味料酱九、紫菜酱十、鱼酱十一、复合动植物蛋白风味酱十二、天津海鲜酱十三、胶东渔家海鲜酱十四、鱼子酱第三节 肉酱一、泡椒牛肉酱二、复合型麻辣牛肉酱三、辣椒牛肉酱四、软包装香辣牛肉酱五、牛肉香辣酱六、榨菜牛肉酱七、牛骨糊营养酱八、鲜味杂酱九、鹅肥肝酱十、胡萝卜骨酱十一、鸡肉番茄酱十二、多味鲜骨酱第四节 花生酱和芝麻酱一、稳定性花生酱二、可可花生酱三、胡萝卜低脂花生酱四、脱脂麦胚花生酱五、多维麦胚花生芝麻酱六、吕根计芝麻酱第五节 食用菌调味酱一、香菇大蒜调味酱二、五香松菌酱三、猴头菇蛋黄酱四、黑木耳果味酱五、风味平菇酱六、风味蘑菇酱第六节 瓜果蔬菜酱一、西瓜酱二、保健型西瓜酱三、西瓜皮糖酱四、西瓜皮酱五、复合西瓜皮酱六、西瓜番茄酱七、低糖南瓜果酱八、低糖山楂、南瓜复合果酱九、苦瓜酱十、冬瓜酱十一、低糖型三瓜酱十二、香椿酱十三、茄汁西葫芦酱十四、风味番茄酱十五、多维番茄酱十六、番茄沙司十七、酸甜酱十八、龙葵酱十九、胡萝卜橘皮复合酱二十、胡萝卜酱二十一、陈皮柠檬酱二十二、复合营养芦笋酱二十三、低糖芦荟苹果酱二十四、仙人掌糖酱二十五、马齿苋果酱二十六、多维枣酱二十七、洋葱酱第七节 其他调制酱类一、芥末酱二、紫苏梅酱三、紫苏复合调味酱四、沙茶酱五、可可鸡蛋调味酱六、高碘鸡蛋酱七、蛋黄酱八、XO酱九、咖喱酱十、墨西哥咖喱酱十一、方便咖喱十二、素炸酱十三、多味酱十四、美式烤肉酱十五、墨西哥塔可酱十六、墨西哥烧烤酱十七、北京烤鸭面酱十八、桂林酱十九、北京王致和腐乳酱二十、南宁海鲜酱参考文献

<<风味酱类生产技术>>

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>