

<<水果制品加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<水果制品加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787502598020

10位ISBN编号：7502598022

出版时间：2007-5

出版单位：化学工业

作者：韩舜愈

页数：308

字数：276000

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>

<<水果制品加工工艺与配方>>

内容概要

本书全面介绍了各类风味水果食品的加工方法，并提供近千条产品加工实例，这些产品实例具有配方严谨，工艺成熟，容易操作的特点。

在对传统风味水果食品进行介绍的同时，还收集了许多新型产品的工艺与配方。

本书实用性强，无论是家庭个人还是加工企业、超市、厂矿和学校食堂、酒吧，都很容易利用它制作出美味的水果食品。

<<水果制品加工工艺与配方>>

书籍目录

第一章 水果分类及主要营养成分 第一节 水果的分类 第二节 水果的主要营养成分 一、碳水化合物 二、有机酸 三、维生素 四、矿物质 五、芳香物质 六、含氮化合物 七、色素 八、单宁物质 第三节 主要风味水果制品 一、水果干制品 二、水果糖制品 三、果粉 四、水果罐藏制品 五、果汁制品 六、果酒 第二章 风味水果制品加工技术 第一节 干制 一、水果干制品原辅料 二、家庭制作及工业生产加工设备 三、水果干制品的包装材料 四、水果干制品的一般生产工艺 第二节 糖渍蜜饯 一、果脯蜜饯加工的原辅料 二、果脯蜜饯生产的加工设备 三、果脯蜜饯生产的包装材料 四、果脯蜜饯生产工艺 五、常见问题及解决方法 第三节 果酱 一、果酱制品加工原辅料的要求 二、果酱制品加工主要加工设备 三、果酱加工的一般生产工艺 四、常见质量问题和防止措施 第四节 果汁 一、水果汁制品加工原辅料的要求 二、水果汁制品加工主要加工设备 三、水果汁制作的一般生产工艺 第五节 果酒 一、果酒生产主要原辅料 二、果酒生产的设备 三、果酒的生产工艺 四、水果酒的储藏和包装 五、水果酒生产方法的比较 第六节 果粉 一、水果制粉原料 二、生产设备 三、水果粉加工工艺 第七节 其他加工方法 第三章 风味水果制品实例精选 第一节 果干 一、仁果类干制品 二、核果类干制品 三、浆果类干制品 四、什果类干制品 五、热带果品类干制品 第二节 果脯蜜饯类制品 一、仁果类果脯蜜饯制品 二、核果类果脯蜜饯制品 三、瓜果类果脯蜜饯制品 四、什果类果脯蜜饯制品 五、热带水果类果脯蜜饯制品 六、其他水果类果脯蜜饯制品 第三节 凉果类制品 一、北方水果类凉果制品 二、南方水果类凉果制品 第四节 果糕类制品 一、北方水果类果糕制品 二、南方水果类果糕制品 第五节 果冻类制品 一、北方水果类果冻制品 二、南方水果类果冻制品 第六节 风味果酱类制品 一、仁果类果酱制品 二、核果类果酱制品 三、浆果类果酱制品 四、柑橘类果酱制品 五、热带水果类果酱制品 六、其他瓜果类果酱制品 第七节 鲜榨鸡尾酒 一、仁果类果汁 二、核果类果汁 三、浆果类果汁 四、柑橘类果汁 五、热带水果果汁 六、其他瓜果果汁 第八节 果酒类制品 一、沙棘酒 二、刺梨酒 三、中华猕猴桃酒 四、山葡萄酒 五、五味子酒 六、黑加仑酒 七、越橘酒 八、红豆果酒 九、野刺梅酒 十、龙葵酒 十一、三棵针酒 十二、金樱子酒 十三、戈力酒 十四、酸枣酒 第九节 果粉类制品 一、无花果粉 二、山枣粉 三、橄榄果粉 四、橘子粉 五、胡萝卜粉 六、南瓜粉 七、番茄粉 八、猕猴桃粉 九、山楂粉 十、果蔬补血粉 参考文献

<<水果制品加工工艺与配方>>

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>