

<<小食品商品化制作技术>>

图书基本信息

书名：<<小食品商品化制作技术>>

13位ISBN编号：9787507704129

10位ISBN编号：7507704122

出版时间：1998-07

出版时间：学苑出版社

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>

<<小食品商品化制作技术>>

书籍目录

目录

一、蜜钱制作法

- 1.佛手柑
- 2.佛手瓣
- 3.香椽片
- 4.香椽圆
- 5.王竹
- 6.莲粒
- 7.蜜玫瑰
- 8.蜜桂花
- 9.南瓜花
- 10.红薯蜜钱
- 11.姜片
- 12.姜芽
- 13.苦瓜圆
- 14.橙皮块
- 15.橙皮三角
- 16.桔饼
- 17.山楂
- 18.荸荠
- 19.蜜枣
- 20.晒枣
- 21.猕猴桃
- 22.猕猴桃片
- 23.杏脯
- 24.苹果脯

二、饮料制作工艺

- 1.饮料用水的水质要求
 - (1)天然水的分类及其特点
 - (2)饮料用水的水质要求
 - (3)水的消毒
- 2.饮料生产中的原辅材料
 - (1)甜味料(剂)
 - (2)酸味剂
 - (3)香料和香精
 - (4)色素
 - (5)防腐剂
 - (6)抗氧化剂
 - (7)酶制剂
 - (8)二氧化碳
- 3.碳酸饮料
 - (1)糖的溶解
 - (2)糖浆浓度的测定
 - (3)糖液配制
 - (4)糖浆过滤

<<小食品商品化制作技术>>

(5) 果味糖浆的原料和配合

(6) 常见质量问题及原因

4. 饮料配方

(1) 山楂汽水

(2) 桔子汽水

(3) 混合果汁饮料

(4) 混合果肉饮料

苹果—杏

苹果—穗醋栗

苹果—蔓越桔

苹果—葡萄

苹果—橙

苹果—木莓

橙

乳白苹果—莱姆酸橙

菠萝—葡萄柚

(5) 乳性饮料

水果乳饮料

果汁乳菌饮料

果肉酸奶制造法

冷冻酸奶制造法

(6) 豆奶生产的基本工序

清洗和浸泡

脱皮

磨碎与钝化脂肪氧化酶

分离

调制

加热杀菌

真空脱臭

均质

包装

三、点心、面包加工方法

1、制作工具

2、营养分析

3、米饭粥类

(1) 米饭制法

(2) 红花米饭

(3) 红花小米饭

(4) 烤米饼

(5) 荞麦米饭

(6) 荞麦米馅饺子

(7) 美式葡萄叶小米卷

(8) 德式米饭圈

(9) 胡椒蘑菇炒饭

(10) 果仁炒饭

(11) 鸡蛋炒饭

(12) 素什锦炒饭

<<小食品商品化制作技术>>

(13) 蛋包饭

(14) 伊朗大米粥

4、面条类制作法

(1) 法式切面条

(2) 美式西红柿少司拌面条

(3) 美式计司少司切面条

(4) 美式烤宽面条

(5) 奶汁烤面条

(6) 罗马式烤面条

(7) 做面条用的蕃茄葡萄酒少司

(8) 做面条用茄子少司

(9) 做面条用的蘑菇少司

(10) 蕃茄葡萄酒少司绿面条

5、煎饼类制作法

(1) 法式煎饼

(2) 法式酒汁煎饼

(3) 计司煎饼

(4) 早餐小饼

(5) 蔬菜煎饼

(6) 烤计司馅煎饼

(7) 杏仁馅煎饼卷

(8) 乡村计司饼

(9) 桔汁全麦粉饼

(10) 德式烤苹果馅饼

(11) 奶豆腐煎饼

(12) 素菜煎饼卷

(13) 大米鸡蛋馅煎饼卷

(14) 软煎白菜煎饼卷

四、计司类制作法

(1) 奶油烤计司核桃仁丸子

(2) 计司冻

(3) 计司小包子

(4) 煮计司团

(5) 烤计司

(6) 计司葱头排

(7) 炸计司

(8) 软炸计司

(9) 计司吐司

(10) 蕃茄计司吐司

7、面包、点心、蛋糕

(1) 法式面包

(2) 白面包

(3) 全麦粉面包

(4) 全麦粉葱头面包

(5) 犹太鸡蛋面包

(6) 瑞典黑面包

(7) 蜂蜜浆汁面包

<<小食品商品化制作技术>>

- (8) 芝麻圈
- (9) 混合面面包
- (140) 香草洋葱面包
- (11) 黑面包
- (12) 计司面包
- (13) 爱尔兰苏打面包
- (14) 甜燕麦葡萄干面包
- (15) 杏仁蜂蜜面包
- (16) 奶油烤饼
- (17) 玉米面包
- (18) 甜小面包
- (19) 果仁小面包
- (20) 发面糖酱排
- (21) 炸糕圈
- (22) 炸皮球
- (23) 清酥面
- (24) 清酥螺丝转
- (25) 清酥苹果包
- (26) 清酥苹果条
- (27) 杨梅酥盒
- (28) 清酥计司条
- (29) 用于水果及甜排的混酥面
- (30) 洋粉糖汁
- (31) 奶油计司排
- (32) 核桃仁混酥饼
- (33) 杏仁混酥饼
- (34) 混酥底杏仁酥
- (35) 混酥底椰子酥
- (36) 花边酥
- (37) 素蛋糕
- (38) 奶油蛋糕
- (39) 白蛋糕
- (40) 小油糕

8、饭点、三明治制作法

- (1) 面包布丁
- (2) 可可布丁
- (3) 葡萄干布丁
- (4) 巧克力排
- (5) 苹果排
- (6) 柠檬冻
- (7) 红果冻
- (8) 吉协力
- (9) 烩水果
- (10) 香草冰淇淋
- (11) 美式大米布丁
- (12) 奶油木斯
- (13) 可斯得

<<小食品商品化制作技术>>

- (14) 牛肉三明治
- (15) 猪肉三明治
- (16) 肠子三明治
- (17) 火腿三明治
- (18) 红鱼籽三明治
- (19) 计司三明治
- (20) 鸡肉菠菜三明治
- (21) 海味三明治
- (22) 熏鱼三明治
- (23) 威尔士三明治

四、果酱及罐头的制作方法

- 1. 苹果酱
- 2. 桃子酱
- 3. 山楂酱
- 4. 桔酱
- 5. 枣酱
- 6. 猕猴桃酱
- 7. 草莓酱
- 8. 杏酱
- 9. 龙眼酱
- 10. 多味梅酱
- 11. 番茄酱
- 12. 糖水梨
- 13. 糖水黄桃
- 14. 糖水白桃
- 15. 糖水山楂罐头
- 16. 糖水金桔
- 17. 糖水猕猴桃
- 18. 糖水葡萄
- 19. 糖水杨梅
- 20. 糖水李子
- 21. 糖水杏
- 22. 糖水龙眼
- 23. 糖水樱桃
- 24. 糖水菠萝
- 25. 糖水荔枝
- 26. 糖水香蕉
- 27. 糖水板栗
- 28. 糖水枇杷

<<小食品商品化制作技术>>

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>