

<<马铃薯食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<马铃薯食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787508245409

10位ISBN编号：7508245407

出版时间：2007-6

出版时间：中国人民解放军总后勤部金盾出版社

作者：杜连启 编

页数：214

字数：158000

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>

<<马铃薯食品加工技术>>

前言

马铃薯是一种营养丰富、粮菜兼用的大宗农产品。我国马铃薯种植面积约450万公顷，年产量居世界第一位。随着我国食品工业的发展，以马铃薯为原料开发出了一系列的加工产品。近年来，一些营养丰富、方便、美味的马铃薯食品受到广大消费者的喜爱，特别是麦当劳、肯德基等快餐企业在我国的发展，又掀起了一股马铃薯食品和休闲马铃薯食品的热潮。开展马铃薯食品的综合加工，可以使马铃薯物尽其用，创造出更高的经济价值。为了适应开发马铃薯食品的需要，特意编写了此书。

在本书的编写过程中，参考了有关马铃薯食品的技术专著，重点参考了发表于相关杂志上的马铃薯食品加工的论文，在此对这些专著和论文的作者一并表示衷心的感谢。

由于笔者水平有限，书中错误和不足之处在所难免，敬请广大读者批评指正。

<<马铃薯食品加工技术>>

内容概要

本书主要内容包括马铃薯淀粉制糖技术，马铃薯片、发酵食品、罐头、饮料和全粉等80多种马铃薯食品的加工技术，16种新颖马铃薯菜肴的制作技术以及马铃薯食品的质量控制。

本书通俗易懂，实用性和可操作性强，可供广大农户、马铃薯食品加工专业户和马铃薯食品加工企业的相关人员学习使用，也可供农业院校食品专业的师生阅读参考。

<<马铃薯食品加工技术>>

书籍目录

第一章 马铃薯概述 第一节 马铃薯工艺特性 一、马铃薯的产地分布 二、马铃薯块茎的形态和结构 三、马铃薯块茎的化学组成和商品质量 四、马铃薯的营养价值 第二节 马铃薯的贮藏 一、马铃薯贮藏期间营养成分的变化 二、马铃薯的贮藏损失 三、如何控制马铃薯在整理和贮藏期间的损失 四、贮藏对马铃薯加工品质的影响 五、马铃薯贮藏体系 第二章 马铃薯制糖 第一节 马铃薯淀粉糖常规生产工艺 一、糖化 二、糖化液精制 第二节 马铃薯淀粉糖生产工艺 一、麦芽糊精 二、低聚糖 三、葡萄糖浆(全糖) 四、中转化糖浆 五、马铃薯渣生产饴糖 六、焦糖色素 第三章 马铃薯食品加工技术 第一节 马铃薯片加工技术 一、油炸马铃薯片 二、马铃薯脆片 三、微波膨化营养马铃薯片 四、马铃薯泥片 五、马铃薯五香片 六、烤马铃薯片 七、蒜味马铃薯片 八、马铃薯酥糖片 九、马铃薯仿虾片 十、脱水马铃薯片 十一、薯香酥片 十二、琥珀马铃薯片 十三、中空马铃薯片 十四、烘烤成型马铃薯片 十五、油炸成型马铃薯片 十六、休闲马铃薯片 十七、酥香马铃薯片 第二节 马铃薯发酵食品加工技术 一、马铃薯酸奶 二、马铃薯加工食醋 三、马铃薯加工黄酒 四、桑叶马铃薯发酵饮料 五、马铃薯格瓦斯 六、马铃薯加工味精 七、马铃薯一柿叶低酒精度饮料 八、马铃薯山药酸奶 九、马铃薯白酒 十、马铃薯生产柠檬酸和柠檬酸钙 第三节 马铃薯粉制品加工技术 一、马铃薯全粉 二、马铃薯全粉系列产品 三、马铃薯颗粒粉 四、马铃薯老年营养粉 五、片状脱水马铃薯粉 六、马铃薯方便面 第四节 马铃薯粉丝、粉条和粉皮 一、马铃薯粉条 二、无冷冻马铃薯粉丝 三、精白粉丝、粉条 四、马铃薯粉丝新制法 五、马铃薯一西红柿粉条 六、鱼粉丝 七、包装粉丝 八、蘑菇一马铃薯粉丝 九、马铃薯无矾粉丝 十、马铃薯方便粉丝 十一、耐蒸煮鸡肉风味方便粉丝 十二、马铃薯粉皮 第五节 马铃薯脯、罐头和果酱加工技术 一、马铃薯脯 二、马铃薯软罐头 三、盐水马铃薯罐头 四、马铃薯果酱 五、低糖奶式马铃薯果酱 第六节 马铃薯面包、饼干和糕点加工技术 一、马铃薯饼干 二、马铃薯桃酥 三、马铃薯保健面包 四、马铃薯米醋强化面包 五、马铃薯乐口酥 六、马铃薯油炸糕 七、马铃薯菠萝豆 八、营养泡司 九、橘香马铃薯条 十、马铃薯三明治 十一、马铃薯萨其马 十二、马铃薯烤栳 十三、马铃薯发糕 第七节 马铃薯膨化食品加工技术 一、膨化马铃薯酥 二、膨化马铃薯 三、风味马铃薯膨化食品 四、银耳酥 五、蛋白质强化马铃薯条 六、复合马铃薯膨化条 七、马铃薯三维立体膨化食品 八、油炸膨化马铃薯丸 第八节 其他马铃薯食品加工技术 一、脱皮马铃薯 二、脱水马铃薯丁 三、马铃薯饮料 四、马铃薯淀粉糯米纸 五、功能性马铃薯儿童食品 六、马铃薯保健羊肉丸 七、马铃薯、胡萝卜果丹皮 八、马铃薯羊羹 九、多味香酥薯饼 十、速冻马铃薯条 十一、马铃薯冰淇淋 十二、马铃薯纤维 十三、几种风味马铃薯饼 十四、速冻马铃薯饼 十五、马铃薯人造米 十六、营养性食品添加剂 十七、马铃薯馅 十八、马铃薯多味丸子 十九、猪肉马铃薯泥 二十、其他马铃薯小食品 第九节 马铃薯菜肴 一、登云土豆丝 二、番茄汁拌土豆丝 三、炸土豆卷 四、珍珠薯茸卷 五、虾仁土豆丸子 六、糖醋素鱼 七、海米土豆泥 八、彩花土豆泥 九、土豆脆饼 十、创新土豆糝 十一、豆豉鲮鱼土豆松 十二、嫩牛肉土豆松 十三、鲜鱿鱼土豆松 十四、啤酒土豆鸭 十五、松花土豆卷 十六、蛋黄土豆夹 第四章 马铃薯食品的质量控制 第一节 马铃薯食品的技术和质量保证 一、概述 二、技术和质量保证 第二节 影响马铃薯加工品质的化学因素 第三节 马铃薯的质量和品质 一、马铃薯块茎大小 二、马铃薯形状 三、马铃薯芽眼深度和表皮质量 四、马铃薯去皮 五、薯肉温度 六、薯肉颜色 七、油炸试验 第四节 马铃薯制品的颜色和缺陷 一、马铃薯制品的颜色 二、马铃薯制品的缺陷 第五节 马铃薯加工产品的风味 一、油 二、盐和调料 三、风味的评价

<<马铃薯食品加工技术>>

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>