

<<小食品生产加工7步赢利>>

图书基本信息

书名：<<小食品生产加工7步赢利>>

13位ISBN编号：9787122035400

10位ISBN编号：7122035409

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业

作者：董淑炎

页数：309

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>

## <<小食品生产加工7步赢利>>

### 前言

随着经济发展和人们生活水平的提高,人们不再满足于吃饱,而且要吃好。

无论是早点还是加餐,无论是在家休闲,还是差旅途中,常需要一些可口、鲜美、方便的小食品。

这“小食品”是传统的称呼,现代又称为“休闲食品”。

从20世纪90年代开始,小食品以风味型、营养型、享受型、特产型、功能型、方便型等消费特征涵盖全部消费人群,即儿童零食、青少年享受食品、成年及老年人暇趣食品等,发展成为一个大的且快速膨胀的市场。

在这个庞大的市场上,传统小食品、民族小食品、洋化小食品和中西结合小食品一起登场,给小食品生产者和经营者以很丰厚的回报。

庞大的消费者需要和优越的流通价值,决定了小食品的发展方向将是一条广阔的产业之路。

为了配合小食品的生产 and 研发,我们收集大量有关资料,结合多年实践,选编了《小食品生产加工7步赢利·蔬菜卷》一书,介绍蔬菜小食品生产加工赢利的市场调研、选项、行业准入、原料准备、生产加工、市场营销及加工实例7步。

在加工实例中,介绍食用藻类4种、食用菌类11种、蔬菜类43种,列出这些蔬菜生产加工小食品的原辅料、工艺流程、操作要点、产品质量以及产品特点、保健功能,并注意编入家制小食品技术,可供小食品行业的大中企业、小作坊生产者和经营者及广大消费者参考。

本书主编董淑炎,副主编刘继海,参编人员为王守通、封土建、张青。

由于作者的水平所限,书中难免存在不妥之处,恳请指正,在此表示感谢。

## <<小食品生产加工7步赢利>>

### 内容概要

本书是《小食品生产加工7步赢利》的其中一卷，介绍了蔬菜小食品生产加工赢利的市场调研、选项、行业准入、原料准备、生产加工、加工实例及市场营销7步。在加工实例中，详细介绍了食用藻类4种、食用菌类11种、蔬菜类43种，分别列出了这些蔬菜生产加工小食品的原辅料、工艺流程、操作要点、产品质量以及产品特点、保健功能。有些小食品甚至在家中都可完成制作。

本书文字通俗易懂，制作工艺详细简练，实用性非常强。  
本书可供小食品行业的大中企业、小作坊生产者、经营者及广大消费者参考使用。

## <<小食品生产加工7步赢利>>

### 书籍目录

第1步 调研蔬菜类小食品现状及发展趋势第2步 选择蔬菜类小食品项目 一、蔬菜类小食品选项调查 二、选择小食品项目类型 三、厂房建筑要求 四、企业生产设备选择第3步 完成食品行业的准入 一、食品质量安全市场准入制度 二、食品质量安全市场准入程序 三、食品生产加工企业必备条件第4步 备好蔬菜类小食品生产加工原料 一、对原料的要求 二、蔬菜类的主要化学成分 三、糖类和食盐 四、常用食品添加剂 五、蔬菜加工用水第5步 蔬菜类小食品加工 一、常用加工设备 二、试产 三、糖制品加工 四、腌制品加工 五、果糕类加工 六、新产品研发第6步 蔬菜类小食品生产加工实例 一、藻类 (一)海带 1.甜酸海带 2.海带松(一) 3.海带松(二) 4.海带香酥条 5.海带酥 6.压合鸳鸯海带 7.海带膨化食品 8.即食海带豆渣点心 9.海带豆 10.无色海带食品 (二)紫菜 1.烤紫菜 2.调味紫菜 3.油炸紫菜片 4.强化钙紫菜膨化食品 (三)裙带菜 1.无色裙带菜食品 .....第7章 蔬菜类小食品市场营销参考文献

## <<小食品生产加工7步赢利>>

### 章节摘录

第1步 调研蔬菜类小食品现状及发展趋势人们在两餐中间、欣赏电视节目、外出旅游、休闲及用早点时，食用一些味道可口、鲜美、方便的小食品，这些食品被称为休闲食品，以蔬菜类为原料加工制作的小食品称为蔬菜类小食品。

蔬菜类小食品在我国有悠久的发展历史，制品种类多、风味美，深受人民群众的喜爱，特别是糖制品还有许多名优产品出口。

改革开放以来，蔬菜类小食品工业发展迅速，其中食用藻类、菌类小食品的一些企业具有了较大规模和生产能力，蔬菜类小食品工业进入了繁荣昌盛的时期。

从20世纪90年代开始，小食品以风味型、营养型、享受型、特产型、功能型、方便型等消费特征涵盖全部消费人群，即儿童零食、青少年享受、成年及老年人暇趣等，发展成为一个大的且快速膨胀的市场。

在这个庞大的市场上，传统小食品、民族小食品、洋化小食品和中西结合小食品一齐登场，给小食品生产者和经营者以很丰厚的回报。

庞大消费者的需要和优越的流通价值，决定了蔬菜类小食品的发展方向将是一条广阔的产业之路。

果品类小食品的发展趋势如下。

(1) 开发新产品 随着人民生活水平的提高，人们对蔬菜类小食品的品质、种类、花色等都有了更高的要求，为适应消费者的需要，就要在“新”字上狠下工夫，生产出更多更好的新产品来。

为此，人们在色、香、味、形上做文章。

如青红丝，就是把染成红色和绿色的两种细丝拌和在一起，使之青红相间，色泽迷人。

糖制品里面可以加入各种不同香型的香味剂，使之成为风味不同的新产品。

口味的变化也是开发新产品的一条有效途径，如果脯、蜜饯一般以甜味为主，若辅以合适的酸味、咸味等，又可得到另一类型新产品，形状的变化更是多种多样。

## <<小食品生产加工7步赢利>>

### 编辑推荐

《小食品生产加工7步赢利:蔬菜卷》文字通俗易懂，制作工艺详细简练，实用性非常强。

《小食品生产加工7步赢利:蔬菜卷》可供小食品行业的大中企业、小作坊生产者、经营者及广大消费者参考使用。

<<小食品生产加工7步赢利>>

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>