第一图书网, tushu007.com

<<中式包点食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<中式包点食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122120724

10位ISBN编号：7122120724

出版时间：2011-11

出版时间：化学工业出版社

作者：于新，赵美美　主编

页数：360

字数：324000

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

前言

近年来，随着经济的快速发展和国民生活水平的提高，人们日益重视天然谷物的面点食品，而在面点食品中人们食用最多的是包点食品。
包点食品加工已经由普通百姓家庭食品或作坊的手工产品发展成为品种繁多、各种档次的规范化、标准化、方便化工业产品，在我国粮油加工产品中，特别是在速冻食品中占较大比重，在我国出口日本、韩国的食品中亦占有重要一席。
我国的包点食品行业因其馅心种类繁多，深受大众喜爱，得到了很快发展。
在包点供应的规模和层次上，也由低档次的零售小吃，发展到高、中档次的专门点心宴会和点心筵席，适应人们不断增长的新的饮食需求。
包点食品属于面点食品，作为中国饮食文化的一个重要组成部分，历史悠久，源远流长。
包点在历史上被称为“面玺”“玉尖面”、“馒首”、“肉馒头”等，是发源于我国的主食食品。
在宋代，包点已风靡饮食市场，并成为家庭的主食，就连皇家宫廷的盛大宴请，也少不了包点。
罗大经在《鹤林玉露》中记载，宫廷、大户人家有常吃包子的习惯，且制作工艺十分复杂，用料也相当考究。
《梦良录》卷十六“荤素从食店”一节中记载了各种品种的花色包子，如细馅大肉包、水晶包、肉包、虾肉包、红鱼包、蟹肉包、大罗包等。
本书共分为六章，第一章介绍了包点食品的历史、现状和特色，第二章介绍了包点食品加工的基本常识，第三章至第六章重点介绍了荤馅包子类、煎炸烤包子类、花型包子类和其他包子类的原料配方、加工工艺、操作要点和产品特色。
本书跟踪消费市场的发展，满足众多包点食品加工厂、加工作坊的从业人员需求，以及城乡家庭饮食与消费者的迫切需要，适合包点食品加工企业、作坊生产的技术人员、餐馆厨师、城乡家庭使用。
本书由仲恺农业工程学院于新、赵美美主编，参编人员有吴少辉、叶伟娟、胡林子、马永全、黄雪莲、杨鹏斌、刘丽、刘文朵、赵春苏、王少杰、张素梅、孙萍。
虽然我们为本书的编写付出很多努力，但是由于自身水平、条件有限，可能还存在诸多疏漏和不妥之处，恳请广大专家和读者批评指正。
编著者二〇一一年三月于广州

内容概要

本书以国内外最新研究资料和食品加工生产实践为依据，系统、全面、科学、规范、准确地介绍了194种咸味荤馅包子、57种甜味荤菜包子、58种汤包、50种煎炸烤包子、47种花型包子和50种其他包子；明确了每种包点食品的原料与配方、加工工艺和产品特色等。

本书跟踪消费市场的发展，满足众多包点食品加工厂、加工作坊的从业人员需求，以及城乡家庭饮食与消费者的迫切需要。
适合包点食品加工企业、作坊生产的技术人员、餐馆厨师、城乡家庭使用。

第一图书网, tushu007.com

<<中式包点食品加工技术>>

书籍目录

第一章　绪论
　第一节　包点食品的历史与现状
　第二节　包点食品的特色
　第三节　包点食品的营养价值
第二章　包点食品加工的基本常识
　第一节　做好发酵面团的条件及使碱要领
　　一、做好发酵面团应具备的条件
　　二、酵面用碱量及使碱方法
　第二节　馅心的种类及成馅特色
　　一、咸馅的种类及馅心特色
　　二、甜馅的种类及馅心特色
　第三节　包子蒸制法及技术要求
　　一、蒸汽蒸制法及技术要求
　　二、油煎蒸制法及技术要求
　　三、油炸蒸制法及技术要求
　　四、烤蒸制法及技术要求
　第四节　包子皮的做法
第三章　荤馅包子
　第一节　咸味荤馅类包子
　　一、猪肉馅包子
　　1.台北菜肉包子
　　2.文登包子
　　3.曹州烫面包
　　4.山东包子
　　5.茴香包子
　　6.韭菜瘦肉刹馅包
　　7.广东小笼包
　　8.天津狗不理包子（猪肉馅）
　　9.冬菜包子
　　10.北京肉丁馒头
　　11.冬瓜肉包
　　12.口蘑门钉包
　　13.鲜奶肉包子
　　14.肉丁包子（1）
　　15.肉丁包子（2）
　　16.鲜肉包子
　　17.痣胡子龙眼包子
　　18.温江龙眼包子
　　19.鲜奶肉馅包子
　　20.口蘑小包
　　21.四川包子
　　22.韩包子
　　23.豆芽包子
　　24.煽馅包子
　　25.猪肉酸菜包

26.韭菜肉包子
27.小青菜包子
28.亮皮包子
29.榨菜包子
30.生面包子
31.圆笼蒸包
32.上海小笼蒸包
33.小肉包子
34.一品大包
35.西安朱家大肉包子
36.保定肉丁馒头
37.石家庄一口香包子
38.雪笋包
39.金针肉末包
40.干菜包子
41.笋肉包子
42.韭黄包子
43.萝卜丝包子
44.荠菜包子
45.武汉一品香大包
46.湖北五味肉包
47.香菇鲜肉包
48.长垣天津包子
49.福州肉包
50.扶松人参皮包子
51.会友发包子
52.荷叶包子
53.鲜奶豆芽包
54.昆明破酥包子
55.贵阳破酥包子
二、猪肉海味馅包子
1.广州水晶包
2.吉林包子
3.小白菜馅包子
4.徽州松针包子
5.天津包子
6.北塘包
7.金钩包子
8.乌龙肉包子
9.安徽干菜包子
10.刹馅小包子
11.刹馅点心包子
12.天津狗不理包子（肉皮馅）
13.虾仁肉丁点心小包
14.蟹粉包
15.火腿鲜肉包
16.温江破酥包子

三、猪油馅包子
1.西安朱家猪油包子
2.渭南时辰包子
3.荆州青葱包
4.盐菜水晶包
5.韭菜包
6.奶味脂油包
7.牟平包子
8.碧绿菜汁包
9.津门藤萝包
10.鲜菜包子
11.攒馅包子
12.茶馓荠菜包
四、叉烧、火腿馅包子
1.威化叉烧包
2.维扬叉烧包
3.开封叉烧包
4.福州叉烧肉包
5.玉液叉烧包
6.鲜奶叉烧包
7.叉烧包子
8.乐山叉烧包子
9.叉烧包
10.蚝油叉烧包
11.雪菜叉烧包
12.菠菜包
13.火腿包子
14.金华火腿包
15.火腿酥包
五、牛肉馅包子
1.牛肉小包
2.牛肉包子（1）
3.牛肉包子（2）
4.天津牛肉包
5.广州清真爽皮牛肉包
6.牛肉海蛎子小包
7.长宫包子
8.鲜奶牛肉包
9.西宁牛肉包子
10.河州包子
11.咖喱牛肉包
12.北京倒僧帽
六、羊肉馅包子
1.阜阳一闻香包子
2.中和轩包子
3.李延年羊肉包
4.柏子羊肉包子

5.蒙古鲜奶包
6.蒙古包子
7.窦家包
8.徐家包
9.恩发德羊肉包
10.北京羊眼包子
11.燕山羊肉包
12.新疆薄皮包子（1）
13.新疆薄皮包子（2）
14.银川羊肉包
七、禽肉馅包子
1.鸡肉小包
2.烫面鸡肉包
3.大鸡包
4.凤菇包
5.广东鸡包
6.咖喱包子
7.咖喱滑鸡包
8.鸡丝咖喱包
9.鸡肉包子
10.沙市鸡球大包
11.冬菇鸡球大包
12.三丁大包
13.火鸡肉包
14.冬菜馒头
15.全聚德口蘑鸭丁包
16.冬菜鸭肉包
17.野鸭菜包
18.正阳春鸭油包
八、水产海味馅包子
1.开洋蒲菜包
2.小蚝包
3.扇贝冬菜包
4.麻蛤揣馅包
5.维扬蟹黄包子
6.山西蟹黄包子
7.海蟹青韭包
8.雪菜鱼丝包
9.鲅鱼包子
10.鱼馅包子（1）
11.鱼馅包子（2）
12.玉珠包子
13.滑虾包子
14.群英楼小笼包
15.鲜奶韭菜包
16.虾仁包子
17.蒲菜包子

18.青岛对虾小笼包
19.虾仁韭菜包
20.豇豆角包子
21.瓠包
九、三鲜什锦馅包子
1.三鲜包子（1）
2.三鲜包子（2）
3.天津狗不理包子（三鲜馅）
4.三鲜点心小包
5.苟不理包子
6.三鲜鸭肉包
7.鸭肉冬菜包
8.三鲜馅原笼包子
9.奶味三鲜包
10.一品包子
11.猴头三丁包
12.紫菜包
13.鲜奶五丁包
14.长垣三鲜包
15.富春三丁大包
16.富春五丁大包
17.母子包
18.台湾什锦水晶包子
19.八宝馅包
20.龙江什锦包子
21.虾米什锦包
十、其他肉馅包子
1.贵阳一品大包
2.金州驴肉包
3.杂馅小笼包饺
4.驴肉包子
5.蚌埠狗肉包子
6.栗子田鸡包
7.开封凤球包子
8.鸡粒熟馅包
9.海参包子
10.九园火腿包子
第二节　甜味荤馅类包子
一、猪肉板油馅包子
1.福建水晶包
2.糖肉包子
3.糖腿破酥包子
4.怪味包子
5.蜜汁火腿包子
6.肥肉包
7.维扬五仁包子
8.银耳细沙包

9.酒曲包子
10.夹沙包
11.河北水晶包
12.湖北水晶包
13.活油包子
14.温泉桂花小笼包
15.河南水晶包
16.开封水晶包
17.甜一口包
18.榕城甜包
19.龙江水晶包
20.长治水晶包
21.奶糖水晶包
22.水晶门钉
23.肥肉丁馒头
24.椰蓉包
25.猪油包
26.全馅水晶包
27.济南五仁包
28.上海猪肉细沙包
29.大油糖包
30.水晶茉莉包
31.歪辫油脂包
32.荠菜猪油甜小笼
33.猪油百果油包
34.九园玫瑰浮油包子
35.广式奶油开花包
36.猪油开花包
37.猪油糖开花包子
38.荷叶包
39.南京五仁馒头
二、猪油馅包子
1.薯泥小包
2.酥皮什锦包
3.甜菜包子
4.湖北五仁包
5.山西莲蓉包
6.锦江麻蓉包
7.枣泥包子
8.酥皮豆沙包
9.豆沙门钉包
10.蜜味多层包
11.广式豆沙包
12.广州鲜奶猪油包
13.豆蓉包
14.芝麻糖包
15.谭家五仁包

16.酥皮莲蓉包
17.酥皮蛋黄莲蓉包
18.架樱猪油包
第三节　汤包
一、猪肉馅汤包
1.火腿汤包
2.无锡小笼馒头
3.南京薄皮包
4.安徽小笼汤包
5.庐阳汤包
6.灌汤小笼包饺
7.镇江汤包
8.镇江包子
9.豌豆苗汤包
10.四季美鲜肉汤包
11.长垣灌汤包子
12.馨香灌汤包
13.开封第一楼小笼包子
14.安达鸡汤包子
15.山西小笼汤包
16.生肉汤包
17.鲜奶水馅包
18.三合盛包子
19.家庭鲜肉汤包
20.济南草包包子
21.聊城灌汤包
22.松毛汤包
23.金华汤包
24.南翔小笼馒头
25.上海汤包
26.鲜肉小笼包子
27.文楼小笼包子
28.奶味灌汤包
二、猪肉海味馅汤包
1.海味灌汤包
2.镇扬蟹黄汤包
3.猪肉蟹包
4.芜湖蟹黄汤包
5.常州加蟹小笼包
6.海参汤包（1）
7.海参汤包（2）
8.虾仁汤包
9.福州小笼包
10.传统沟帮子水馅包子
11.高档沟帮子水馅包子
12.双海汤包
13.嘉兴蟹肉包子

14.火腿蟹粉汤包
15.上海蟹粉小笼馒头
16.杭州虾肉小笼
17.山东蟹黄包子
18.火腿虾肉小笼包
三、猪肉禽肉馅汤包
1.淮安包子
2.淮扬汤包
3.野鸭灌汤包
4.鸡丁汤包
5.上海灌汤包
6.火鸡小笼汤包
7.兼善大包
四、三鲜什锦馅汤包
1.文楼汤包（1）
2.文楼汤包（2）
3.鲜菇汤包
4.鸡粒灌汤包
第四章　煎炸烤类包子
第一节　煎制类
1.牛肉煎包
2.牛肉水煎包子
3.羊肉煎包
4.西宁水煎包
5.青州清真水煎包
6.济宁羊肉煎包
7.开封羊肉水煎包
8.安徽生煎包子
9.草菇水煎包
10.锅涝荠菜包
11.生煎小包
12.山东水煎包
13.山东油煎包子
14.黄县肉盒
15.水煎包子
16.生煎奶味包子
17.维扬风味生煎包子
18.津门水煎包
19.广式生煎包
20.湖北汽水包
21.湖南煎包
22.榕城煎包
23.泉州生煎肉包
24.山西水煎包子
25.素馅水煎包
26.花素水煎包
27.豆腐月牙煎包

28.壶关水煎包
29.生煎鸡肉馒头
30.太原水煎包
第二节　烤制类
1.疙瘩包子
2.香酥三鲜包
3.香酥水晶包
4.山西焦包
5.奶油清酥包
6.火腿烧包
7.螺丝冬蓉包
8.石榴包
9.奶黄焗酥包
10.烤包
11.烤包子
12.帕尔木丁
13.沙木萨
第三节　炸制类
1.油氽鲜肉馒头
2.油氽馒头
3.商城肉馅萝卜酥馍
4.开封油炸包
5.兴隆馒头
6.炸鸡蛋包
7.起酥肉馅萝卜馍
第五章　花型包子
第一节　咸味花型包子
1.鸡笼包子
2.奶味腰鼓包
3.家常梅花包
4.三鲜梅花包
5.山东麦穗包
6.麦穗生肉包
7.虾仁肉丁石榴包
8.虾仁韭菜石榴包
9.刹馅石榴包
10.石榴包子
11.什锦石榴包
12.牛肉石榴包
13.花素石榴包
14.清素石榴包
15.鲜奶三角包
16.三鲜四角包
17.对虾荷叶包
18.鸭肝螺丝馒头
19.灯笼包子
20.螃蟹包子

21.武汉金钱小包
22.四喜方包
23.钳花羊尾包
24.鸳鸯包子
25.两眼包
第二节　甜味花型包子
1.刺猬包子
2.鲜奶佛手包
3.荷花豆沙包
4.莲花馒头
5.秋叶包子
6.奶香秋叶包
7.苹果包子
8.轧花百果包
9.海螺糖包
10.安徽夹沙蝴蝶馍
11.柳叶包子
12.三花包子
13.金鱼包子
14.金瓜银丝包
15.豆沙梅花包
16.柿子包子
17.麒麟馒头
18.五色豆沙包
19.南瓜包
20.百吉包
21.海星糖包
22.棉花团糖包
第六章　其他包子
第一节　宫廷包子
1.澄沙馅馒首
2.豆尔馒首
3.猪肉馒首
4.猪肉口蘑馅包子
5.猪肉茄子馅包子
6.羊肉胡萝卜馅包子
7.羊肉倭瓜馅包子
8.万福万寿鸭子馅桃
9.野鸡馅提褶包子
10.什锦糖包
第二节　野蔬包子
1.小蓟蒸包
2.大蓟蒸包
3.蔊菜蒸包
4.地肤包子
5.泥湖菜包子
6.萹蓄蒸包

7.黄鹤菜包子
8.绣球包子
9.礁膜包子
10.大玻璃草包子
11.苣荬菜包子
12.灰条菜包子
13.碱蓬包子
14.荠菜包子
15.长寿包子
16.落葵猪肉包
17.羊栖菜糖包子
第三节　非小麦粉类包子
1.小笼竹叶包
2.企鹅包
3.枇杷包
4.鸳鸯包
5.石柱烤米包子
6.糯米蛋包
7.海麻线包子
8.四味荞包
9.荞包子
10.糜子面豆沙包
第四节　非粉类包子
1.煎菜包
2.鹌鹑松生菜包
3.壮家生菜包
4.增城腊味鱼包
5.鸭塘百花鱼包子
6.广州椰黄奶皮包
7.三仁里脊包
8.凤皮参包
9.生麸蛤包
10.一品薯包
11.湖州丁莲芳千张包子
12.潮州粉皮水晶包
13.厦门芋包
参考文献

第一图书网, tushu007.com

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