第一图书网, tushu007.com

<<酱类制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<酱类制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122138378

10位ISBN编号：7122138372

出版时间：2012-7

出版时间：李瑜 化学工业出版社 (2012-07出版)

作者：李瑜 编

页数：156

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

党的十七大报告明确指出：“ 解决好农业、农村、农民问题，事关全面建设小康社会大局，必须始终作为全党工作的重中之重。
”十七大的成功召开，为新农村发展绘就了宏伟蓝图，并提出了建设社会主义新农村的重大历史任务。
建设一个经济繁荣、社会稳定、文明富裕的社会主义新农村，要靠改革开放，要靠党的方针政策。
同时，也取决于科学技术的进步和科技成果的广泛运用，并取决于劳动者全员素质的提高。
多年的实践表明，要进一步发展农村经济建设，提高农业生产力水平，使农民脱贫致富奔小康，必须走依靠科技进步之路，从传统农业开发、生产和经营模式向现代高科技农业开发、生产和经营模式转化，逐步实现农业科技革命。
化学工业出版社长期以来致力于农业科技图书的出版工作。
为积极响应和贯彻党的十七大的发展战略、进一步落实新农村建设的方针政策，化学工业出版社邀请我国农业战线上的众多知名专家、一线技术人员精心打造了大型服务“ 三农 ”系列图书——《农村书屋系列》。
《农村书屋系列》的特色之一——范围广，涉及1多个子项目。
以介绍畜禽高效养殖技术、特种经济动物高效养殖技术、兽医技术、水产养殖技术、经济作物栽培、蔬菜栽培、农资生产与利用、农村能源利用、农村老百姓健康等符合农村经济及社会生活发展趋势的题材为主要内容。
《农村书屋系列》的特色之二——技术性强，读者基础宽。
以突出强调实用性为特色，以传播农村致富技术为主要目标，直接面向农村、农业基层，以农业基层技术人员、农村专业种养殖户为主要读者对象。
本着让农民买得起、看得会、用得上的原则，使广大读者能够从中受益，进而成为广大农业技术人员的好帮手。
《农村书屋系列》的特色之三——编著人员阵容强大。
数百位编著人员不仅有来自农业院校的知名专家、教授，更多的是来自在农业基层实践、锻炼多年的一线技术人员，他们均具有丰富的知识和经验，从而保证了本系列图书的内容能够紧紧贴近农业、农村、农民的实际。
科学技术是第一生产力。
我们推出《农村书屋系列》一方面是为了更好地服务农业和广大农业技术人员、为建设社会主义新农村尽一点绵薄之力，另一方面也希望它能够为广大一线农业技术人员提供一个广阔的便捷的传播农业科技知识的平台，为充实和发展《农村书屋系列》提供帮助和指点，使之以更丰富的内容回馈农业事业的发展。
谨向所有关心和热爱农业事业，为农业事业的发展殚精竭虑的人们致以崇高的敬意！
衷心祝愿我国的农业事业的发展根深叶茂，欣欣向荣！
化学工业出版社

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《农村书屋系列·农副产品加工技术丛书：酱类制品加工技术》简要介绍了酱类制品生产原料的基础知识，分发酵型酱类和非发酵型酱类介绍其基本加工技术，重点介绍我国各地常见的约100种酱类制品加工实例，每种产品均包含原辅料配比、工艺流程、操作要点、质量标准、注意事项、食用方法等内容。

<<酱类制品加工技术>>

书籍目录

第一章 酱类制品生产原料基础知识第一节 粮食和油料类原料一、粮食类原料二、油料类原料三、其他类原料第二节 水果蔬菜类原料一、水果类原料二、蔬菜类原料第三节 禽畜产品及水产品原料一、肉类原料二、蛋乳类原料三、水产品类原料第二章 发酵型酱类制品加工技术第一节 面酱的加工技术一、传统曲法酿造二、酶法酿造第二节 豆酱的加工技术一、曲法生产豆酱二、酶法生产豆酱第三节 豆豉的加工技术第四节 腐乳的加工技术第三章 非发酵型酱类制品加工技术第一节 果蔬酱加工技术第二节 肉酱加工技术第三节 沙拉酱加工技术第四章 酱类制品加工实例第一节 发酵型酱类制品加工实例一、面酱（一）红面酱（二）米糠面酱（三）蘑菇面酱（四）黑麦仁香菇营养酱（五）米渣山药营养面酱（六）韩式面酱（七）日本米酱（八）日本麦酱一、豆酱（一）甜豆酱（二）辣豆酱（三）西瓜豆酱（四）西瓜豆瓣酱（五）绿豆酱（六）日本豆酱（七）豆渣调味酱（八）大豆蚕豆酱三、豆豉（一）八宝豆豉（二）浏阳豆豉（三）西瓜豆豉（四）广州豆豉四、腐乳（一）青方腐乳（二）红曲酱腐乳（三）克东腐乳（四）桂林腐乳（十九）红烧酱（二十）花椒麻辣酱（二十一）麻椒酱（二十二）糖醋酱（二十三）烧烤酱（二十四）海鲜烧烤酱（二十五）蛋黄酱（二十六）沙茶辣酱（二十七）果仁沙茶酱（二十八）香辣酱（二十九）意大利酱（三十）墨西哥酸辣酱（三十一）比萨酱（三十二）黑胡椒酱（三十三）拌冷面酱（三十四）沙嗲酱参考文献

章节摘录

版权页：插图：第二节 水果蔬菜类原料水果和蔬菜是人们日常饮食中不可缺少的食品之一，提供人体所必需的多种维生素和矿物质，人体必需的90%维生素C、60%的维生素A都来自于水果、蔬菜。
果蔬除了鲜食外，也是重要的食品加工原料，可以加工成果蔬汁、果蔬酱等。
一、水果类原料果酱是以一种、两种或多种新鲜水果为原料，经预处理、破碎或打浆、加糖浓缩等工艺制成的水果制品，果酱包括块状果酱和泥状果酱。
块状果酱是果实经过破碎工序制成的果酱，成品中含有部分果块；泥状果酱是果实经过打浆工序制成的果酱，成品均匀细腻，不含果块。
果酱糖酸含量较高，它利用果胶、糖和酸在一定比例下形成良好的凝胶作用，具有特有的风味和形态，是西点中最普通最常用的馅料和装饰料，既可以直接涂抹于面包或吐司上食用，也可以作为其他食品原料。
用于生产果酱的水果要求果胶及酸含量较高，芳香味浓，成熟度适宜。
如果水果内含酸量较少，制酱时需要添加果胶和酸，或与富含果胶和酸的其他水果混制。
由于果酱制品已失去了水果原有的形态，所以对水果原料的感官品质如形状、颜色要求不高，除了腐烂和遭受虫害的水果，风落残次果也可以加以利用，通过工艺调整，同样也能生产出优质的产品。
以下介绍几种常见的果酱加工原料。
1.苹果制作苹果酱应选择充分成熟、肉厚肉质较软、可食部分多、富含果胶物质和有机酸的果实，无病虫害，无腐烂的残果、次果和落果也可利用，但应无味变。
因苹果中含有多酚类物质，在制酱过程中容易被空气中的氧气氧化成醌类物质，进一步螯合成黑色物质，从而导致苹果发生颜色褐变，影响成品品质。
所以在原料加工过程中，要特别注意防止褐变发生，同时应选择含酚类较低的、适宜加工的品种，如国光、红玉、金帅、青香蕉、翠玉、金冠等。

编辑推荐

《酱类制品加工技术》收录的酱类制品种类齐全，制作方法简单易学，适合各地酱类制品生产企业及制作经营商户学习使用，亦可供家庭制作时参考。

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