第一图书网, tushu007.com

<<酱类制品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<酱类制品生产技术>>

13位ISBN编号：9787501918232

10位ISBN编号：7501918236

出版时间：1997-06

出版时间：中国轻工业出版社

作者：方继功

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

内容概要

本书介绍了我国、日本、东南亚的酱类制品生产加工技术。
其中包
括大豆、面粉、大米、蚕豆等粮食为原料的酱类制品生产加工技术，以水果、蔬菜、鱼、肉等为原料的酱类制品生产加工技术和以这些酱类为基料，辅以各种辅料，经过深加工的系列酱类制品及其各地的名特优新产品的生产加工技术。

本书适用于酱类制品生产企业的工人、技术人员，也可供有关院
校、研究所参考。

<<酱类制品生产技术>>

书籍目录

第一章 酱类制品生产概述
第一节 酱类制品生产史
第二节 酱类生产的特点及其分类
一、面酱类
二、黄酱类
三、甜米酱
四、蚕豆酱
五、辣椒酱
六、花生酱
七、芝麻酱
八、鱼子酱
九、豆豉
十、果酱
十一、蔬菜酱
十二、虾酱
十三、肉酱
第二章 酱类制品生产技术
第一节 原料
一、蛋白质原料
二、淀粉质原料
三 其它淀粉质原料
四、食盐
五、水
第二节 辅料
一、调味食品添加剂
二、香辛料
第三节 原料处理
一、原料处理的意义
二、黄豆、豌豆 蚕豆的处理
三、面粉的处理
第四节 酱类生产中的微生物
一、米曲霉
二、黄酱酵母
三、细菌及乳酸菌
四、黄酱生产中的有害微生物
第五节 3042菌种的制备及扩大培养
一、培菌工作在制酱生产中的重要性
二、培菌工作的基础知识
三、试管菌种的保藏方法
四、试管菌种的分离纯化
五、种曲的制造及保存
六、黄酱种曲的制备
第六节 制曲
一、制曲的工艺流程
二、原料的选择与配比

三、原料的处理
四、制曲
五、成曲感官指标
第七节 发酵
一、发酵方法的演变
二、黄酱生产的几种发酵方法
三、发酵的理论基础
第八节 酿造黄酱成分的形成
一、酿造黄酱成分中的色、香、味、体形成的机理
二、如何提高酿造黄酱的质量
三、黄酱再发酵（倒发）的问题及其解决方法
四、黄酱的加热、磨碎、贮存及防腐
第三章 以粮食为原料的各种酱类生产加工方法
第一节 黄豆酱、甜面酱的加工方法
一、黄豆酱生产加工技术
二、大缸生产黄干酱、稀黄酱生产工艺
三、甜面酱的生产技术
第二节黄酱、甜面酱的质量指标
一、黄酱的质量标准
二、干酱的质量指标
三、甜面酱质量标准
第三节 黄酱生产的技术经济指标
一、原料利用率
二、氨基酸生成率
第四节 黄酱的贮存、包装、保管和运输
一、黄酱的贮存
二、包装
第五节 黄酱、面酱生产新工艺、新技术
一、利用多菌种酿制甜面酱新工艺
二 太阳能制酱
三、酶制剂在制酱生产中的应用
四、多酶法速酿稀甜酱
五、气动搅拌及输送设备在制酱行业中的应用
第六节 豆瓣酱（蚕豆酱）的生产加工技术
一、豆瓣的种类
二、豆瓣酱生产加工技术
三、成品质量与包装
第七节 豆豉的类型、特点、成分与食用
一、豆豉的类型
二、豆豉的品质特点
三、豆豉的成分
四、豆豉的食用
第八节 豆豉的加工方法
一、豆豉的种类
二、原料处理
三、名特优豆豉加工工艺
第九节 豆豉生产技术的新发展

一、对自然毛霉菌进行分离、选育、做耐热性试验
二、毛霉M R、C－1豆豉纯种制曲强化发酵生产工艺
第十节 印度尼西亚豆豉
一、田北豆豉
二、脉孢菌型豆豉（印度尼西亚昂巧豆豉）
第十一节 酱制品的深加工
一、辅料及其处理
二、配料
三、成品加工
四、包装
第十二节 地方酱制品的名优产品
一、北京烤鸭面酱
二、六必居花生辣酱、芝麻辣酱
三、东来顺涮羊肉调料
四、北京王致和腐乳酱
五、天津蒜茸辣酱
六、胡玉美蚕豆辣酱
七、桂林酱
八、四川豆瓣酱
九、广东调味酱
十、柱候酱
十一、沙茶酱
十二、八珍酱
十三、海鲜酱
十四、香酱
十五、云浮特产豉油膏
十六、特味辣椒酱
十七、桐乡辣酱
十八、永丰辣酱
十九、安庆蚕豆辣酱
二十、冬瓜豆酱
二十一、西瓜豆酱
第四章 以果蔬为原料的各种酱类生产加工技术
第一节 以水果为原料的果酱类加工技术
一、加工工艺
二、果酱生产实例
三、果酱类加工中容易出现的质量问题
第二节 以蔬菜为原料的酱类加工技术
一、番茄酱
二、番茄沙司
三、胡萝卜泥
四、大蒜调味品
五、厦门辣椒酱
第三节 其他酱类产品加工技术
一、霉豆渣酱
二、蛋黄酱
三、鱼酱

四、芝麻酱
五、花生酱
六、南宁海鲜酱
七、特级酸梅酱
八、上海八宝辣酱
九、上海花色系列辣酱
第四节 日本的味噌及加工方法
一、日本的味噌
二、日本白酱
三、大豆酱的制作方法
四、日本黄油风味酱
五、日本芥末酱加工方法
六、辣根膏
七、日本酱加工食品的开发

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