

图书基本信息

书名：<<果仁食品加工工艺与配方/城乡快速致富丛书>>

13位ISBN编号：9787502336851

10位ISBN编号：7502336850

出版时间：1999-3-1

出版时间：科学技术文献出版社

作者：徐怀德

页数：173

字数：385000

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

本书主要介绍杏仁、板栗仁、银杏仁、核桃仁、芝麻仁、花生仁、葵花仁、松仁等果仁的原料特性以及各种果仁休闲食品、果仁饮料、果仁罐头食品的加工工艺、操作技术要求、产品配方及特点。

本书可供从事食品加工以及新产品开发等工作的技术人员、大专院校师生以及广大农民群众、城镇个体户阅读。

书籍目录

第一章 绪论??第二章 杏仁食品加工?? 一、杏仁的初加工?? 二、油炸麻辣杏仁?? 三、干咸杏仁罐
头?? 四、杏仁乳饮料的加工?? 五、琥珀杏仁?? 六、杏仁牛乳饮料?? 七、杏仁油茶?? 八、杏仁罐头??
九、杏仁霜?? 十、杏仁酱?? 十一、杏仁皮代制可可粉??第三章 板栗食品加工?? 一、板栗精加工?? 二
、板栗饮料?? 三、糖水板栗罐头?? 四、板栗泥罐头?? 五、栗蓉饼?? 六、糖衣板栗脯?? 七、多味板栗
脯?? 八、巧克力夹心栗脯?? 九、板栗干?? 十、板栗酱?? 十一、糖炒栗子?? 十二、混合型板栗果酱??
十三、栗米软糖?? 十四、栗子面小窝头?? 十五、栗子糕?? 十六、栗子麻仁糕?? 十七、蜜枣栗子糕??
十八、芝麻栗子糕?? 十九、重阳糕?? 二十、重阳栗糕?? 二十一、栗子粥?? 二十二、栗子山药姜枣粥??
二十三、栗子桂圆粥?? 二十四、栗子凉糕?? 二十五、鲜栗羹?? 二十六、枣圆栗子羹?? 二十七、桂花栗
子羹?? 二十八、糖汁板栗冻?? 二十九、桂花栗子酥?? 三十、八珍板栗泥?? 三十一、桂花栗饼?? 三十二
、五香栗子?? 三十三、栗子布丁??第四章 核桃仁食品加工?? 一、概述?? 二、核桃油及核桃脱脂蛋
白粉制取?? 三、核桃酥糖的研制?? 四、甜核桃仁罐头的生产技术?? 五、果味核桃乳的生产技术?? 六、
红枣核桃乳饮料?? 七、花生核桃饮料?? 八、香酥核桃仁?? 九、核桃冰淇淋?? 十、核桃牛奶复合饮料??
第五章 银杏仁食品加工?? 一、银杏的原料特性?? 二、银杏果、叶的采收?? 三、银杏果实脱皮?? 四、
银杏果分级?? 五、银杏果贮藏?? 六、氢化白果酸和氢化白果亚酸的提取?? 七、银杏果仁饮料?? 八、银
杏仁罐头?? 九、含银杏叶提取物的保健饮料?? 十、含银杏叶提取物的巧克力?? 十一、银杏叶黄酮芒果
汁保健饮料的制作?? 十二、银杏叶饮料?? 十三、诗礼银杏?? 十四、腐竹白果粥?? 十五、白果炖鸡??
十六、白果鸡丁?? 十七、白果蒸鸭?? 十八、无心糖白果?? 十九、白果粽子?? 二十、蜜汁白果?? 二十一
、白果仁蒸饼?? 二十二、白果什锦圆糕?? 二十三、白果月饼?? 二十四、白果西谷米?? 二十五、白果
腊八粥?? 二十六、白果粥?? 二十七、白果干酪??第六章 芝麻仁食品加工?? 一、水代法芝麻油生产??
二、压榨法生产芝麻油?? 三、芝麻酱的生产?? 四、芝麻乳液?? 五、麻烘糕?? 六、小芝麻饼?? 七、黑
麻酥?? 八、芝麻糖?? 九、黑芝麻糊?? 十、黑米芝麻营养糊??第七章 花生仁食品加工?? 一、花生仁的
原料特性?? 二、琥珀花生?? 三、花生酥?? 四、鱼皮花生?? 五、花生粘?? 六、花生可口酥糖?? 七、五
香花生?? 八、怪味花生豆?? 九、果仁脆枣?? 十、酥皮花生仁?? 十一、花生豆腐?? 十二、花生红枣粥??
十三、花生酱?? 十四、压榨法花生油加工?? 十五、蚕蛹花生米罐头?? 十六、花生豆奶粉?? 十七、蜜甜
花生米罐头?? 十八、花生乳饮料?? 十九、花生酸奶??第八章 瓜籽仁食品加工?? 一、向日葵的生产概
况?? 二、多味葵花籽?? 三、油用型向日葵的加工?? 四、调味葵花仁?? 五、葵花籽酱的制备?? 六、葵
花籽乳饮料?? 七、膨化瓜籽仁?? 八、副产品的利用??第九章 松仁食品加工?? 一、松籽仁罐头的生
产?? 二、松籽仁软包装罐头的生产?? 三、松籽露及松籽晶的生产?? 四、松籽仁羹的生产?? 五、松仁乳
饮料?? 六、海带玉米松仁糊??参考文献

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>