

<<保健豆制品加工200例/城乡快>>

图书基本信息

书名：<<保健豆制品加工200例/城乡快速致富丛书>>

13位ISBN编号：9787502337148

10位ISBN编号：7502337148

出版时间：1999-3-1

出版时间：科学技术文献出版社

作者：武杰

页数：366

字数：297000

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>

<<保健豆制品加工200例/城乡快>>

内容概要

本书首先简要介绍了豆制品加工的基本原理与原辅料，然后重点介绍了200例各种豆腐、豆腐干、豆乳、豆奶、豆粉、大豆蛋白、腐竹、腐乳、豆腐、酱油以及绿豆、豌豆制品的加工实例，还有豆腐菜肴的制作。

既有传统豆制品的制作，又有新型豆制品的加工。

内容丰富，资料翔实，实用性强。

本书可供从事豆制品加工的生产人员、家庭小作坊参考使用。

<<保健豆制品加工200例/城乡快>>

书籍目录

- 第一章 豆制品加工基本原理与原辅料?? 第一节 大豆制品加工的基本原理?? 第二节 大豆?? 第三节 其他豆类?? 第四节 豆制品加工中的辅料??第二章 豆腐、豆腐干及素制品?? 第一节 豆腐加工?? 北豆腐?? 冻豆腐?? 脱水冻豆腐?? 南豆腐?? 嫩豆腐?? 内酯豆腐?? 牛奶豆腐?? 铁强化豆腐?? 蔬菜汁内酯豆腐?? 虾皮内酯豆腐?? 花生豆腐?? 盒装猪血豆腐?? 胡萝卜营养保健豆腐?? 第二节 豆腐菜制作?? 葵花豆腐?? 蒜苗豆腐?? 菠菜豆腐汤?? 拔丝奶豆腐(甜)?? 黄豆芽炖豆腐?? 香椿煎豆腐?? 荠菜豆腐羹?? 苹果豆腐?? 芙蓉豆腐?? 樱桃豆腐?? 松子仁豆腐?? 青椒瓢豆腐?? 炒桂花豆腐?? 拔丝葫芦豆腐(甜)?? 葡萄豆腐?? 黄心乌菜烧冻豆腐?? 香橼豆腐丸?? 霉苋菜梗卤蒸(或炸)豆腐?? 雪里蕻烧豆腐?? 菠菜煎豆腐?? 荷花芙蓉豆腐?? 梨花豆腐?? 莲花豆腐?? 西红柿烩豆腐?? 兰花豆腐?? 烧槟榔豆腐?? 果汁豆腐?? 羊角葱烧豆腐?? 炸佛手豆腐?? 番茄豆腐?? 金银豆腐?? 血豆腐?? 菜心鸡茸豆腐?? 菠菜炖豆腐?? 花椒酱油炸豆腐?? 八宝豆腐?? 海带豆腐汤?? 鱼头豆腐煲?? 海参烧豆腐?? 翡翠豆腐?? 牛奶炖豆腐?? 蘑菇炖豆腐?? 香椿豆腐?? 荸荠豆腐?? 香菇豆腐泡?? 佛手豆腐?? 杏仁豆腐?? 蒜茸鸡蛋拌豆腐?? 火蒙芹菜拌豆腐?? 雪菜冬笋炖豆腐?? 翡翠豆腐羹?? 荷叶豆腐?? 第三节 豆腐干制品?? 豆腐干?? 猪血豆腐干?? 豆片?? 第四节 素制品?? 炸豆泡?? 炸素虾?? 炸豆卷?? 炸丸子?? 香干?? 花干?? 卤豆条?? 圆鸡?? 炒肝尖?? 炒辣块?? 金丝?? 熏干?? 熏鹅脖?? 油豆腐??第三章 大豆蛋白?? 第一节 大豆蛋白质?? 第二节 大豆蛋白质的功能特性?? 第三节 大豆中的酶与抗营养因子?? 第四节 大豆蛋白的应用?? 第五节 大豆蛋白制品加工实例?? 大豆蛋白肉?? 大豆蛋白火腿?? 蛋白红烧肉软罐头?? 膨化大豆蛋白食品?? 鱼类代制品——大豆蛋白凝乳?? 大豆蛋白熏制品??第四章 豆粉制品?? 第一节 豆粉?? 膨化全脂豆粉?? 脱臭全脂豆粉?? 即食大豆粉?? 大豆粉(一)?? 大豆粉(二)?? 豆脑粉?? 发芽大豆粉?? 豆浆粉?? 速溶豆浆粉?? 豆乳粉?? 大豆酸凝乳粉?? 蔬菜营养豆粉?? 第二节 豆粉制品?? 豆粉饼干?? 豆粉甜炼乳?? 豆粉赋香剂?? 豆乳奶酪?? 大豆蛋白粉?? 不脱脂大豆蛋白发泡粉?? 脱脂大豆蛋白发泡粉?? 可可豆浆粉?? 脱腥易溶豆乳粉??第五章 豆乳(奶)制品?? 豆奶(一)?? 豆奶(二)?? 酸性果味豆奶?? 发酵乳酸大豆饮料?? 乳酸发酵豆乳饮料?? 多菌种发酵豆奶饮料?? 果汁豆奶?? 姜枣豆奶?? 兑果汁豆乳饮料?? 豆浆饮料?? 全粒豆浆?? 脱脂大豆清凉饮料?? 豆浆乳酸饮料?? 豆乳巧克力木斯?? 豆乳果汁冰淇淋?? 大豆乳清饮料?? 南瓜豆奶饮料?? 荞麦保健豆奶?? 大豆苹果乳饮料?? 酸豆奶??第六章 豆乳(浆)晶与炼乳?? 速溶豆乳晶?? 速溶豆浆晶?? 豆浆晶?? 豆粉甜炼乳?? 全脂加糖大豆炼乳??第七章 腐竹与油皮?? 第一节 腐竹?? 腐竹(一)?? 腐竹(二)?? 腐竹(三)?? 蛋包腐竹块?? 第二节 油皮??第八章 腐乳?? 第一节 腐乳的分类?? 第二节 腐乳加工的原辅料?? 第三节 腐乳酿造微生物?? 第四节 腐乳加工实例?? 贡方腐乳?? 酥制坯乳?? 辣椒腐乳?? 真空旅游型腐乳?? 火腿腐乳?? 白菜腐乳(一)?? 白菜腐乳(二)?? 蘑菇腐乳??第九章 豆豉、豆酱、酱油?? 第一节 豆豉?? 豆豉?? 米曲豆豉?? 细菌型豆豉?? 霉菌型豆豉?? 霉菌、细菌型豆豉?? 西瓜豆豉?? 八宝豆豉?? 黑豆豉?? 第二节 豆酱?? 豆酱(一)?? 豆酱(二)?? 咖喱肉酱?? 第三节 酱油?? 酱油?? 香甜酱油?? 忌盐酱油?? 虾子酱油?? 蘑菇酱油??第十章 其他豆制品?? 锌大豆果冻?? 豆酥糖?? 大豆糠酸乳饮料?? 咖啡味饮料?? 赣菠汁?? 金菠露?? 黑豆口服液?? 黑豆饮料?? 酥甜红小豆?? 黄豆芽饮料?? 大豆营养面包?? 牛奶豆乳?? 蚕豆酸豆乳?? 大豆磷脂乳饮料?? 即食海带豆渣点心?? 大豆食品坯料?? 豆渣纤维饮料?? 黄豆芽?? 脆嫩豆芽?? 无根豆芽?? 速生豆芽?? 大豆油??第十一章 绿豆、豌豆制品?? 第一节 绿豆制品加工?? 绿豆淀粉?? 粉皮?? 凉粉?? 绿豆酸奶?? 豆沙饮料(一)?? 豆沙饮料(二)?? 花生奶绿豆羹?? 绿豆芽火棘复合饮料?? 无皮绿豆粥?? 速食绿豆羹?? 绿豆奶茶?? 绿豆奶饮料?? 脱水无根绿豆芽菜?? 第二节 豌豆制品?? 格炸?? 薄格炸?? 炸格盒??附录 豆制品加工设备??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>