

图书基本信息

书名：<<食品加工技术、工艺和配方大全（精选版·中）>>

13位ISBN编号：9787502350345

10位ISBN编号：7502350349

出版时间：2005-9

出版时间：科学技术文献出版社

作者：刘宝家

页数：540

字数：799000

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

一、糖类食品：天然糖，糖浆，淀粉糖，糖果，巧克力及其制品。

二、水果食品：果脯蜜饯，果干，水果炒、煮、酱制品，果汁、酱、泥、冻、羹、酪、露、膏、糕。

三、酒类：蒸馏酒，发酵原酒，配制酒(汽酒，水果、蔬菜、花、叶配制酒，啤酒，滋补配制酒，洋酒，药酒，鸡尾酒)。

四、饮料：茶，咖啡，可可，果蔬、蛋白、碳醇、发酵、保健饮料，冰冻饮料(冰淇淋、雪糕及其制品，凉糕，冰糕，冻糕，冰棒等)。

? 可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考，也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员，以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

书籍目录

一、糖类食品? (一)天然糖? 1.一次加工糖 甘蔗糖 甜菜糖 甜叶菊糖甙 2.二次加工糖 (1)冰糖 冰糖 单晶冰糖(天津) 冰片糖(广东佛山) (2)糖浆 糖浆 转化糖浆 低糖分水剂食用糖浆 (3)装饰糖 粉糖(白马糖膏) 白马糖(风糖、马牙糖、抱马糖) 速溶糖 蛋白糖膏 3.多糖 食用菌子实体多糖 微细藻活性多糖 魔芋粉制葡萄甘露聚糖 贝类肝糖 (二)淀粉糖浆? 中转化糖浆 麦芽糖浆和饴糖浆 葡萄糖浆(全糖) 果葡糖浆 甘薯制饴糖 (三)糖果1——硬糖? 1.水果糖 水果糖 玩具糖 苹果香糖 奶油话梅糖 椰子硬糖(广东) 松子桂圆糖(苏式) 薄荷糖球 棒糖(天津) 五环牌咖啡糖(天津) 花果(四川) 2.酥糖 花生酥(潮式) 奶油花生酥 双喜酥 成都天府花生酥糖(四川) 芝麻酥糖(苏式) 滨州芝麻酥糖(山东) 黑白麻酥糖(湖北武汉) 桂林酥糖(广西) 绵竹百摺酥糖(四川) 豆酥糖(宁式) 豆酥糖(苏式) 豆面酥糖(京式) 苕酥糖(四川南充) 银丝酥糖 3.夹心糖 酥心糖 酥心脆糖(重庆) 可可花生酥心糖(黑龙江) 龙虾酥 红虾酥心糖(辽宁大连) 震运同玫瑰酥糖(浙江湖州) 满天香贯香寸(重庆) 窝丝糖(四川) 桂林寸金糖(广西) 橘粉夹心糖 介休贯馅糖(山西) 4.松脆糖(果仁糖) 红梅牌松糖(黑龙江齐齐哈尔) 脆松糖(苏式) 杏仁糖 桂花核桃糖 糖桃仁 琥珀桃仁 脆桃球 5.抛光糖 果仁抛光糖 蛋形棉花抛光糖 彩色珍珠糖 拷花糖 (四)糖果2——软糖? 1.淀粉软糖 淀粉软糖 碎果仁软糖 松仁软糖 高粱饴软糖 青岛高粱饴(山东) 牛皮糖(重庆) 桂花皮糖 桂花牛皮糖(江苏扬州) 2.琼脂软糖 琼脂软糖 山楂琼脂糖 黄瓜菠萝软糖 雪花软糖 3.果胶软糖 果胶软糖(四川) 酸味柠檬果胶软糖 淀粉胶质型果胶软糖 4.明胶软糖 明胶软糖 黑米软糖 橡皮糖 (五)糖果3——乳脂糖? 乳脂糖 太妃糖 双喜奶油太妃糖 牛奶糖 儿童补血奶糖 天麻疗效奶糖 (六)糖果4——充气糖果? 蛋白糖 夹心蛋白糖 牛轧糖(二次冲浆法) 牛轧糖(组合充气法) 棉花糖 粒状棉花糖 岳南泡糖和三北藕丝糖 纳溪泡糖(四川) 辽阳塔糖(辽宁) (七)糖果5——胶基糖? 胶基糖 口香糖 泡泡糖 (八)糖果6——粮谷糖? 1.花生糖 花生糖(广西) 潮州猪油花生糖(广东) 奶油花生糖(重庆) 成都蜜桂花生糖(四川) 板栗糖 苏州丁果糖(江苏) 老茂生牛根糖(天津) 冰糖花生(重庆) 酥花生片(四川达县) 香草花生片 花生粘 花生粘(天津) 白鸽蛋(广西) 2.芝麻糖 芝麻糖(广西) 芮城芝麻糖(山西) 孝感麻糖(湖北) 蜂蜜麻糖(河北唐山) 芝麻松子糖 浇切糖 藕丝糖(宁式) 黑脚骨糖(浙江宁波) 芮城麻片(山西) 3.豆糖 黄豆糖 通海豆末糖(云南) 4.米花糖 北京米花糖 江津米花糖(四川) 苏稽米花糖(四川乐山) 儿童米花糖 蒲江猪油米花糖(四川) 开水米花糖(重庆) 红糖香油米花糖(四川成都) 丰城冻米糖(江西) 松花糖(广西) 油炒糖米花(广西) 5.其他粮谷糖 糯米苕丝糖 关东糖(灶糖) 黍米面麻糖(山西)? (九)糖果7——保健疗效糖? 薄荷凉糖 姜糖(四川新都) 果味钙质粉糖片 维生素C糖果 消食茶膏糖 润喉糖 止咳梨膏糖 (十)糖果8——巧克力糖? 巧克力及巧克力糖 花色巧克力糖 巧克力酥心糖 巧克力棒糖 巧克力太妃糖 包裹巧克力糖衣的巧克力糖 软巧克力抛光糖 精制巧克力糖果 用熔结法制造模型糖果 巧克力糖球? 二、水果食品? (一)果脯蜜饯? 1.仁果类果脯蜜饯 苹果脯(川式) 蜜饯海棠(京式) 梨脯 山楂脯(京式) 丁香山楂(京式) 木瓜脯 木瓜青红丝 蜜饯??(北京) 2.核果类果脯蜜饯 桃脯(京式) 蜜桃片(漳州蜜饯) 樱桃脯(京式) 毛樱桃蜜饯(四川内江) 杏脯(京式) 杏话梅 翠青梅(天津) 杏蜜饯 蜜饯杏干 李脯 话李(福式) 川贝柠檬李(福式) 奶油话梅(广式) 香草话梅(苏式) 青口梅(浙江绍兴) 九支双梅(苏式) 3.橘果类果脯蜜饯 橘红蜜饯(川式) 金橘饼(苏式) 橙脯 蜜黄皮(广式) 香檬蜜饯(川式) 九制陈皮 雕花柚皮 4.热带、亚热带果类果脯蜜饯 蜜饯荔枝 桂圆夹心蜜饯 和顺橄榄(广式) 大福果(福式) 杨梅脯 八珍梅 芒果脯 蜜枇杷 5.柿枣类果脯蜜饯 柿脯 枣脯(北京) 无核蜜枣(北京) 金丝蜜枣(天津) 柳林金丝蜜枣(山西) 兰溪蜜枣(浙江) 糖绿枣(山西) 木洞晒枣(川式) 6.浆果、复果类果脯蜜饯 猕猴桃脯 蜜饯猕猴桃 香葡萄脯 蜜饯无花果(苏式) 菠萝脯(蜜菠萝, 广式) 低糖草莓脯 香蕉脯 7.瓜果类果脯蜜饯 西瓜脯 哈密瓜脯 白兰瓜脯 8.坚果类果脯蜜饯 栗子脯 蜜饯银杏 9.花类果脯蜜饯 玫瑰蜜饯(川式) 糖玫瑰花(苏式) 桂花蜜饯(川式) (二)果汁? 1.仁果类果汁 苹果汁 洋梨汁 山楂汁 2.核果类果汁 桃子带肉果汁 樱桃果汁 杏子果肉汁 李子汁 3.橘果类果汁 柑橘汁 甜橙汁 鲜柚子汁 丝丝柠檬汁 4.热带、亚热带果类果汁 荔枝甜果汁 杨梅汁 鲜蔗汁 5.浆果、复果

类果汁 猕猴桃汁 葡萄汁 加糖桑葚汁 番石榴汁 菠萝汁 香蕉原汁 6.柿枣类果汁 柿汁
枣汁 7.瓜果类果汁 西瓜汁 哈密瓜原汁三、酒类四、饮料

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>