

<<甘薯食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<甘薯食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787502551933

10位ISBN编号：750255193X

出版时间：2004-3

出版时间：化学工业出版社

作者：杜连起

页数：209

字数：164000

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>

## <<甘薯食品加工技术>>

### 内容概要

本书主要介绍了甘薯制品加工技术与方法。

全书共分为四章，第一章介绍了甘薯的营养价值和保健功能；第二章介绍了甘薯贮藏的理论与实际操作技术；第三章介绍了甘薯淀粉的生产与甘薯糖的制取方式；第四章为全书的重点，作者共介绍了八大类168种甘薯食品的加工制作方式，这些食品包括甘薯淀粉类食品、发酵食品、罐头、薯脯、果酱、糖果、糕点、饮料、甘薯片（干）、甘薯小食品、甘薯菜肴等。

本书理论联系实际，内容深入浅出，具有较强的可操作性，可实际指导开发利用薯制品工作，以及搞好甘薯食品综合加工。

本书的主要读者对象为我国甘薯产区乡镇企业、食品加工企业、从事甘薯食品新产品开发研究的科研人员及管理人员，城乡个体户、家庭和饭店；并可作为相关院校食品专业师生的参考资料。

## &lt;&lt;甘薯食品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 甘薯的营养价值和保健功能 第一节 甘薯的营养价值 第二节 甘薯的保健功能 一、甘薯是我国传统的药用植物 二、甘薯是保健食品,也是减肥食物 三、甘薯的疗病机理 四、药用甘薯西蒙1号治病的新进展 附:部分甘薯药用常用处方 第二章 甘薯的安全贮藏 第一节 甘薯贮藏期的生理变化 一、呼吸作用 二、薯块愈伤组织的形成 三、薯块贮藏期中化学成分的变化 第二节 甘薯贮藏期发生烂害的原因 一、冷害 二、病害 三、湿害和干害 四、缺氧 五、其他 第三节 甘薯贮藏技术 一、贮藏窖的准备 二、鲜薯入窖 三、贮藏期间的管理 第三章 甘薯淀粉生产和制糖 第一节 甘薯淀粉生产 一、鲜甘薯淀粉生产的传统酸浆沉淀法 二、鲜甘薯生产淀粉新工艺 三、甘薯干淀粉的工业化生产 四、甘薯支链淀粉的生产 五、隔氧法制取精白甘薯淀粉 第二节 甘薯制糖 一、饴糖的生产 二、果葡糖浆生产新工艺 三、中转化糖浆的生产 四、葡萄糖的生产 第四章 甘薯食品加工 第一节 甘薯淀粉类食品的加工 一、粉条 二、方便甘薯粉条 三、精加工制作精白甘薯粉丝 四、高新技术制作精白甘薯粉丝 五、无冷冻甘薯粉丝 六、甘薯黄豆粉丝 七、多风味粉丝 八、美味粉丝 九、粉皮 十、凉粉 十一、人造米 第二节 发酵食品的加工 一、白酒 二、鲜甘薯不蒸煮生产白酒 三、甘薯渣酿白酒 四、利用鲜甘薯生产酒精 五、黄酒 六、食醋 七、酱油 八、甘薯酸奶 九、甘薯乳酸菌发酵饮料 十、甘薯格瓦斯 十一、甘薯果啤饮料 十二、柠檬酸和柠檬酸钙 十三、乳酸钙和工业乳酸 第三节 罐头、薯脯、薯酱的加工 一、糖水甘薯罐头 二、橘香薯泥罐头 三、甘薯茎尖罐头 四、低糖薯脯 五、甘薯五彩果脯条 六、甘薯金丝条 七、甘薯红橘复合脯 八、甘薯胡萝卜复合脯 九、甘薯山楂复合脯 十、甘薯酱 十一、甘薯猕猴桃果酱 十二、甘薯沙棘果酱 十三、甘薯西红柿天然复合果酱 十四、甘薯红枣果酱 十五、草莓甘薯复合酱 第四节 糖果、糕点的加工 一、甘薯软糖 二、甘薯粉糖 三、薯丝糖 四、甘薯什锦皮糖 五、甘薯面包 六、甘薯饼干 七、油炸甘薯点心 八、即食甘薯淀粉粕点心 九、多味香酥薯饼 十、薯泥南瓜馅月饼 十一、甘薯饼 十二、冰汁甘薯饼 十三、甘薯糖皮酥饼 十四、多味营养甘薯饼 十五、甘薯开口笑 十六、甘薯闻喜煮饼 十七、甘薯陈皮橄榄 十八、甘薯回味香 十九、甘薯锅巴 二十、甘薯寿桃 二十一、甘薯枣糕 二十二、花生薯糕 二十三、银丝酥 二十四、甘薯果 二十五、甘薯糕 二十六、甘薯南瓜糕 二十七、多维甘薯糕 二十八、甘薯仿制山楂糕 二十九、甘薯枣 三十、甘薯山楂饼的制作 第五节 饮料的加工 一、粒粒甘薯汁饮料 二、甘薯原汁饮料 三、粒粒甘薯红枣山楂汁 四、新型甘薯乳饮料 五、甘薯茎尖清汁饮料 六、甘薯叶保健茶 七、甘薯叶保健饮料 八、甘薯叶刺梨天然保健饮料 九、甘薯叶苦瓜复合饮料 十、甘薯蔓花生奶 十一、甘薯冰淇淋 十二、甘薯冰糕 第六节 甘薯片(干)的加工 一、油炸甘薯片 二、金薯片 三、玻璃心薯片 四、薯香酥片 五、微波甘薯脆片 六、膨化脆甜甘薯片 七、甘薯脆片 八、脱水甜酥甘薯片 九、脱水甘薯片 十、冷冻甘薯片 十一、速溶即食营养薯片 十二、甘薯虾片 十三、糯米芝麻薯片 十四、非油炸甘薯大豆脆片 十五、香酥甘薯干 十六、红心甘薯干 第七节 其他甘薯食品的加工 一、薯蓉 二、新型油炸膨化甘薯食品 三、甘薯粉 四、甘薯通心粉 五、腌制甘薯叶 六、速冻甘薯叶 七、速冻甘薯茎尖 八、雪里红果条 九、甘薯制酱色 十、香酥薯条 十一、甘薯果丹皮 十二、方便甘薯 十三、甘薯叶浓缩蛋白 十四、甘薯豆腐 十五、速煮甘薯 十六、甘薯茎尖挂面 十七、甘薯饺子 十八、甘薯黑豆混合型“豆沙” 十九、新型甘薯淀粉方便食品 二十、甘薯淀粉食品膜 二十一、出口速冻甘薯 二十二、速冻油炸甘薯块 二十三、甘薯豆渣方便食品 二十四、甘薯小食品的制作 第八节 甘薯菜肴 一、一品薯包 二、绣球薯圆 三、三鲜酿金薯 四、凤眼珍珠薯 五、金薯烩四宝 六、薯卷 七、炒薯泥 八、甘薯“鸡腿” 九、甘薯螃蟹 十、甘薯芝麻团 十一、甘薯肉饼 十二、甘薯酥肉 十三、薯炒猪肝 十四、薯炒肉丝 十五、薯炒鱼片 十六、白蜜丸子 十七、太极薯泥 十八、拔丝白薯 十九、蜜汁薯饼 二十、金枣丸子 二十

<<甘薯食品加工技术>>

- 一、酥皮香薯      二十二、薯瓜饼卧虾(菲律宾)      二十三、奶油甘薯泥      二十四、酸辣薯鱼  
二十五、苹果香红薯      二十六、五味甘薯丝      二十七、菠萝红薯      二十八、牛肉薯卷  
二十九、金币薯夹      三十、焖蜜薯      三十一、熘薯花      三十二、薯塌      三十三、双色薯  
蓉      三十四、蒜泥薯叶饼      三十五、甘薯沙拉      三十六、酒心薯丸      三十七、冰汁薯泥  
三十八、玫瑰薯糊 主要参考文献

<<甘薯食品加工技术>>

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>