第一图书网, tushu007.com

<<谷物杂粮食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<谷物杂粮食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787502557041

10位ISBN编号：7502557040

出版时间：2004-8-1

出版时间：第1版 (2004年8月1日)

作者：杜连起

页数：280

字数：235000

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

谷物杂粮主要是指禾本科的黑米、小米、薏米、高粱、燕麦和大麦等小宗作物，以这类作物为原料加工而成的食品成为五谷杂粮食品。
本书重点介绍了其营养成分、药用价值及保健作用以及以其作为原料生产各种粥、糊、食品、饮料（酒、醋、酸奶）的工艺流程及操作要点和质量指标。
本书共分六章，主要介绍了以黑米、小米、薏米、高粱、燕麦、大麦为原料生产各种家庭制品与工业化产品的工艺与流程。
其内容深入浅出，通俗易懂，操作性强。
　本书可作为食品加工企业、科研单位的产品研发人员及技术人员的参考资料，也可直接指导农村、城乡个体户的实际生产。

书籍目录

第一章 黑米 第一节 概述 一、黑米资源的分布 二、黑米的营养价值 三、黑米的保健功能 第二节 黑米酒 一、黑米低醇饮料酒 二、黑米黄酒 三、黑米啤酒 四、黑米保健稠酒 五、黑米甜酒 六、芦笋黑米酒 七、芦荟黑米酒 八、黑糯米酒 九、黑米养生酒 十、蜂乳黑米酒 第三节 黑米饮料 一、南瓜、黑米、黑豆营养糊 二、黑米芝麻糊 三、黑米羹 四、黑米冰淇淋 五、黑米酒酿冰淇淋 六、黑色复合冰淇淋 七、黑米冷冻酸奶 八、双歧黑米酸奶 九、双黑乳茶 十、黑米乳酸菌饮料 十一、五黑营养液 第四节 黑米面制品及其他食品 一、黑米粉丝 二、营养保健黑米干 三、黑米八宝饭 四、黑米八宝粥 五、黑米蛋糕 六、新型酥皮黑米蛋糕 七、营养黑米饼干 八、黑米面包 九、富锗黑米挂面 十、新型黑米速熟挂面 十一、黑米膨化果 十二、黑米营养米粉 十三、黑米软糖 十四、黑米方便饭 第二章 小米 第一节 小米概述 一、小米各种营养成分分析 二、小米的营养强化 第二节 小米饮料 一、小米、绿豆发酵乳 二、小米饮料 三、小米发酵饮料 四、米豆饮料 五、小米营养乳 六、小米酸奶 七、小米杏仁奶 八、小米乳冰淇淋 九、小米营养冰淇淋粉 第三节 小米营养粥 一、小米方便粥 二、山珍小米速食粥 三、孕产妇型小米粥 四、小米绿豆速食粥 五、无油绿豆小米方便粥 六、小米南瓜快餐粥 七、方便营养米菜粥 八、五仁小米营养糊 九、小米营养配餐糊 十、红枣小米粥 十一、宫廷栗米茶羹 第四节 小米焙烤食品 一、小米饼干 二、小米威化饼干 三、小米、豆粉营养饼干 四、小米“香酥脆”曲奇饼干 五、小米酥卷 六、小米黑芝麻香酥片 七、小米、荞麦蛋糕 第五节 其他小米食品 一、精制小米 二、精洁免淘小米 三、小米营养粉 四、小米方便米粉 五、小米锅巴 六、小米薄酥脆 七、小米陈醋 八、小米黄酒 九、小米水磨年糕 十、小米面摊饼 十一、小米面菜煎饼 十二、烤小米饼 十三、小米糕 十四、小米糖酥煎饼 十五、膨化小米面蒸糕 十六、红果丝糕 十七、多味煎饼 十八、小米擦酥 十九、小米红曲 二十、几种小米菜肴 第三章 薏米 第一节 薏米概述 一、薏苡的种类及栽培简史 二、薏苡的生育特性 三、薏苡的分布、生态型与多样性 四、薏米的营养价值和药用价值 第二节 薏米饮料 一、薏米饮料 二、发芽薏米饮料 三、冬瓜薏米汁饮料 四、薏米姜茶 五、大豆、麦类、薏米营养嗜好饮料 六、薏米仁红枣保健饮料 七、薏米海带饮料 八、薏米山药即食糊 九、薏米牛蒡即糊 十、黑香米糊 十一、薏米类咖啡饮料 十二、薏米茶 十三、薏米曲营养饮料 十四、大豆、裸麦、薏米速溶饮料 十五、薏米豆奶 十六、速溶薏米粉 十七、薏米奶茶固体饮料 第三节 薏米发酵食品 一、薏米保健酒 二、薏米黄酒 三、黄酒型薏米酒 四、薏米仁酒（配制酒） 五、中华薏米酒 六、薏米醋 七、薏米乳酸饮料 八、薏米酸乳饮料 九、薏米发酵饮料 十、薏米花生乳酸饮料 十一、发酵型薏米酸奶 十二、薏米杏仁凝固型发酵酸乳 第四节 其他薏米食品 一、薏米点心 二、薏米、大麦、玉米膨化食品 三、薏米饼干 四、添加薏米的点心饼干 五、薄片状薏米食品 六、薏米大麦面条 七、薏米乳酸发酵保健挂面 八、薏米壳的加工利用 九、薏米大麦粉 十、糊化精白薏米 第四章 高粱 第一节 高粱概述 一、高粱生产在国民经济中的地位 二、高粱的栽培历史和生产概况 三、高粱生产的区域和主要品种类型 第二节 高粱发酵食品 一、高粱威士忌酒 二、小曲高粱酒 三、永川糯高粱小曲酒（四川） 四、糯高粱小麦混酿小曲白酒 五、清香型白酒 六、浓香型麸曲白酒 七、甜高粱茎秆汁低度白酒 八、中华丹参酒（配制酒） 九、高粱贵妃（配制酒） 十、高粱旭日（配制酒） 十一、红高粱（配制酒） 十二、高粱醋 十三、尧都牌高粱熏醋 十四、苹果高粱保健醋饮料 第三节 高粱面制品、糖果、饮料 一、野味高粱快餐 二、山珍风味高粱米方便粥 三、膨化粉面茶 四、高粱面鱼儿 五、蒸高粱面卷 六、高粱米粽子 七、黏高粱米加沙糕 八、酒糕（北京） 九、油茶面 十、米醋饮料 十一、天然色素高粱红 十二、高粱饴软糖 十三、家制高粱饴 十四、无麦高粱面包 十五、高粱芽生产 第五章 燕麦 第一节 燕麦概述 一、燕麦的生物学特性和种植概况 二、燕麦的营养价值 三、燕麦的保健功能 第二节 燕麦饮料 一、速食燕麦粥 二、燕麦营养乳 三、发芽大豆燕麦乳 四、燕麦发酵饮料 五、白格瓦斯 六、用燕麦芽生产格瓦斯 七、面包格瓦斯 第三节 燕麦焙烤食品 一、燕麦面包 二、玉米燕麦面包 三、燕麦饼干 四、燕麦葡萄干饼干 五、燕麦蛋糕 六、燕麦酥饼 七、巧克力燕麦片饼 第四节 其他燕麦食品 一、燕麦蛋白纤维复合食品 二、燕麦保健酒 三、营养燕麦粉 四、燕麦复合营养粉 五、燕麦片 六、营养麦片 七

、燕麦营养保健挂面　八、燕麦芽生产 第六章 大麦 第一节 大麦概述　一、大麦的起源和生产　二、大麦的生物学特性　三、大麦的营养价值 第二节 大麦发酵食品及饮料　一、麦茶发酵清凉饮料　二、大麦乳酸发酵饮料　三、黑大麦乳酸菌饮料　四、酒曲的生产　五、啤酒　六、家庭制啤酒　七、甜啤酒　八、姜汁啤酒　九、氨基酸麦露滋　十、可乐啤　十一、大麦茶　十二、大麦茶饮料 第三节 其他大麦食品　一、大麦芽营养原麦片　二、大麦粉蛋糕　三、双歧大麦速食粥　四、大麦糖浆　五、大麦麦绿素　六、大麦膨化粉　七、大麦膨化小食品　八、大麦嫩叶汁粉 要参考文献

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