第一图书网, tushu007.com

<<调味品加工工艺与配方/食品工艺>>

图书基本信息

书名：<<调味品加工工艺与配方/食品工艺与配方系列>>

13位ISBN编号：9787502598174

10位ISBN编号：7502598170

出版时间：2007-1

出版时间：化学工业

作者：貟建民

页数：395

字数：344000

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

本书为《食品工艺与配方系列》中的一册。
全书共十章，系统地介绍了发酵调味品、天然及复合调味品以及已在我国广泛应用的部分西式调味品生产的基本原理及生产方法。
具体内容包括生产原理、原辅料处理、工艺流程、操作要点、生产配方、产品质量标准、工艺特点等，重点介绍了名特优产品的生产技术、工艺及配方。
本书可供食品行业生产、科研等人员学习参考，也可供大众阅读。

书籍目录

第一章 食醋 第一节 食醋酿造的原料 第二节 糖化发酵剂制备 第三节 常见制醋工艺 第四节 国内几种名特醋产品的酿制方法 第五节 风味醋产品的酿制实例 第六节 国外的食醋酿造工艺举例 第七节 几种保健果醋的酿制第二章 酱油 第一节 原料及其处理 第二节 种曲的制备 第三节 制曲 第四节 酱油酿制方法 第五节 酱油的提取及配制 第六节 花色酱油生产实例 第七节 酱油防霉技术 第八节 酱油质量标准第三章 味精生产 第一节 原料及其处理 第二节 谷氨酸发酵 第三节 谷氨酸的提取 第四节 味精制作 第五节 特鲜味精第四章 饴糖 第一节 糖化剂的制备 第二节 固体糖化法生产饴糖 第三节 酶法生产饴糖 第四节 饴糖质量规格第五章 酱类制品 第一节 酱类制品酿造法及生产实例 第二节 豆豉 第三节 沙司类调味品第六章 豆腐乳生产第七章 黄酒 第一节 酿造黄酒的原料 第二节 酿造黄酒的糖化剂和酒化剂 第三节 原料处理与发酵 第四节 压榨、澄清和杀菌 第五节 贮存和成品黄酒第八章 风味型调味油的生产 第一节 植物油直接抽提法生产调味油 第二节 香辛料精油生产风味型调味油 第三节 芝麻油 第四节 几种重要的调味油举例第九章 天然调味品 第一节 芳香类调料 第二节 辛辣味调料 第三节 咸、甜味调料 第四节 其他天然调味品 第五节 复合粉状调味品第十章 其他调味料 第一节 日本的几种调味料 第二节 调味汁 第三节 大蒜调味品 第四节 其他几种调味品参考文献

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