

<<特色食品加工与制作>>

图书基本信息

书名：<<特色食品加工与制作>>

13位ISBN编号：9787543325197

10位ISBN编号：7543325195

出版时间：2009-9

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：于子明

页数：117

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>

## <<特色食品加工与制作>>

### 前言

为响应国务院关于推进“高效富农、产业兴农、科技强农”政策的号召，帮助农民科学致富，促进就业，促进社会主义新农村建设和现代农业发展，我们组织编写了这套农民致富大型科普丛书——《农民致富大讲堂》。

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

## <<特色食品加工与制作>>

### 内容概要

《特色食品加工与制作》系统全面的介绍了特色食品加工与制作的相关知识，《特色食品加工与制作》编写的目的，就是为了通过向广大农民、特别是返乡农民工创业，就业，提供科技项目的技术指导。

以增加其收入，发展农村经济。

《特色食品加工与制作》所介绍的各项内容和技术方法，具有实用性强，方法简单，易学易懂，切实可行等特点。

可供广大农民，特别是返乡农民工，培训，就业、创业、致富，选用参考。

<<特色食品加工与制作>>

书籍目录

第一章 豆制品加工制作高产豆腐豆腐丝腐竹胡萝卜“豆腐”芦荟营养豆腐玉米豆腐苋菜内酯豆腐豆奶豆腐凝固剂第二章 调味品加工制作生姜制姜汁生姜制甜姜粉生姜油提取芥末调料甘薯干制酱油南 制取酱油无臭味大蒜粉花生壳制酱油芹醋芹盐南瓜果醋第三章 罐头食品加工制作花生芦荟罐头荔枝糖水罐头龙眼糖水糖头桃子罐头糖水苹果罐头什锦罐头黄瓜罐头百合罐头百合脯仙人掌罐头仙人掌蜜饯蔬菜软罐头蕨菜罐头牛蒡罐头牛蒡软罐头西葫芦酱罐头第四章 营养保健品加工制作牛蒡薏米粉核桃快餐粉卵磷脂高营养速食米营养豆腐钙保健糖马齿苋保健糖南瓜保健月饼花生保健酥乳皮花生冬瓜保健糖蛋黄系带饮品营养健眼食品营养保健滋补剂蚂蚁滋补保健口服液第五章 新开发食品加工制作人造海参人造蛋制品人造燕窝人造虾肉糖渍萝卜腌制茄子糕点增香剂无铅松花皮蛋制剂圆葱食品南瓜酥皮面包水晶蜜枣第六章 食品保鲜剂加工制作鸡蛋保鲜剂葡萄保鲜剂虾蟹保鲜剂水果保鲜技术蔬果保鲜剂果蔬卵磷脂涂膜保鲜第七章 食品添加剂加工制作常用食品添加剂以圆葱为原料的食品添加剂膳食纤维添加剂含油豆腐渣食品乳化剂蔗糖酯第八章 果脯加工制作姜汁胡萝卜脯板栗果脯西葫芦脯红薯果脯马齿苋脯第九章 其他食品加工制作快餐米饭口香糖玉米糖蜜蔬菜纸爆玉米花球黏合剂山楂片山楂糕

## &lt;&lt;特色食品加工与制作&gt;&gt;

## 章节摘录

3. 操作要点 (1) 苋菜汁的制备：运用新鲜、无虫的紫苋菜，去除原料中夹带的泥沙和杂质，清洗，切碎，以提高浸提率，但不能切得过细。

然后用适量的水作浸提剂，在一定的温度下持续一段时间，再加热至100℃，保持3~4分钟，最后经100目滤布过滤，并在滤液中加入0.5%的氯化钠（食盐）调节pH为4.5-5.4，即为苋菜汁。

(2) 豆腐制作 选豆、浸泡：选用无杂质、无霉变的优质黄豆为原料，加水浸泡，温度为20℃，时间为12小时。

浸泡后搓开豆瓣呈乳白色，中心浅黄达到九成以上，浸泡后的大豆体积膨胀应为原来的2~2.2倍。应注意的是，黄豆在浸泡中有部分蛋白质溶于水而损失，浸泡的水温越高，时间越长，溶出的蛋白质也越多，因此，必须控制好浸泡的水温和时间，严禁冷水浸泡或用50%：以上的热水浸泡。

冲洗、磨浆：沥去浸豆水，用水冲洗干净，并沥去余水，然后加入80℃，豆重4倍的热热水进行磨浆。

滤浆、煮浆、冷却：将磨浆后的浆液用100目滤布过滤，除去豆渣，得到的豆浆加热至100℃，保持5-8分钟后煮浆。

煮浆后将其冷却到30℃左右。

煮浆是凝固的准备阶段，煮浆的主要目的是使大豆蛋白质发生热变性，只有使得豆浆中的蛋白质发生适当的热变性，才能在添加凝固剂后凝固成型。但是煮浆的温度不能过高（不得超过120℃），时间不应过长，以防止蛋白质“过度变性”使豆浆中的凝胶原转化为变性溶胶，失去胶凝性能。

## <<特色食品加工与制作>>

### 编辑推荐

《特色食品加工与制作》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<特色食品加工与制作>>

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>