第一图书网, tushu007.com

<<80种水果制品加工技艺>>

图书基本信息

书名：<<80种水果制品加工技艺>>

13位ISBN编号：9787800228995

10位ISBN编号：7800228991

出版时间：1994-08

出版时间：金盾出版社

作者：余兆海

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

内容提要
本书在介绍果品加工基本原理的基础上，详细介绍了柑橘、苹果、葡萄、梨、桃、山楂、枣、猕猴桃、李、杏、梅、杨梅、樱桃、草莓和板栗等水果的80种制品的加工技艺。
它包括罐头、果脯、果汁、果酒、果酱等传统制品和现代制品。
文字通俗易懂，技术可靠，适合果品生产企业、专业户、经营单位学习应用。
大部分内容可适用于普通家庭和一般农户，并可作为有关院校教学参考。

书籍目录

目录
第一章 果品加工基本知识
一、果品的种类
二、果品的化学组成及其加工特性
三、果品加工厂的筹建原则
四、加工用水及水处理技术
第二章 果品加工前的处理及对辅料的要求
一、果品加工前的处理
二、果品加工用的辅料
第三章 水果加工品的分类及加工保藏原理
一、水果加工品的分类
二、水果干制的基本原理
三、水果罐藏的基本原理
四、水果糖制的基本原理
五、果酒酿造的基本原理
第四章 柑橘加工技术
一、糖水橘子罐头
二、柑橘汁
三、柑橘发酵酒
四、橘饼
五、柑橘糕
六、柑橘酱
七、金橘蜜饯
八、橘皮青红丝
九、橘皮香精油
第五章 苹果加工技术
一、糖水苹果罐头
二、苹果酱
三、苹果汁
四、苹果脯
五、苹果干
六、苹果酒
第六章 葡萄加工技术
一、葡萄干
二、糖水葡萄罐头
三、葡萄酒
四、葡萄汁
第七章 梨加工技术
一、糖水梨罐头
二、银耳梨汁
三、梨酒
四、梨脯
五、梨膏
第八章 桃子加工技术
一、糖水桃罐头

二、桃汁
三、桃酱罐头
四、桃干
五、蜜桃片
第九章 山楂加工技术
一、糖水山楂罐头
二、山植原汁
三、山楂汁调配饮料
四、低糖山楂汁饮料
五、山植果丹皮
六、山楂糕
七、山楂叶保健饮料
第十章 枣加工技术
一、无核糖枣
二、地参枣茶
三、蜜枣
四、参膏醉枣
五、丙维康泰枣
六、芦笋蜜枣汁
七、玉枣银耳罐头
第十一章 猕猴桃加工技术
一、糖水猕猴桃罐头
二、猕猴桃汁
三、猕猴桃酒
四、猕猴桃酱
第十二章 柿子加工技术
一、柿饼
二、糖柿片
三、柿饼糕
第十三章 李子加工技术
一、糖水李子罐头
二、玉黄蜜李片
三、蜜李果
四、无核加应子
第十四章 杏加工技术
一、糖水杏罐头
二、杏脯
三、果肉杏汁
第十五章 梅加工技术
一、糖水青梅罐头
二、多味梅酱
三、糖青梅
四、青梅酒和醉梅
五、话梅
第十六章 杨梅加工技术
一、糖水杨梅罐头
二、杨梅汁

三、杨梅酒
四、杨梅浸酒
五、话杨梅
第十七章 热带水果加工技术
一、糖水菠萝罐头
二、糖水荔枝罐头
三、浓缩菠萝汁
四、桂花橄榄
五、菠萝可乐汁饮料
六、荔枝雪耳爽饮料
七、丝丝柠檬汁
八、银耳桂圆膏
第十八章 草莓加工技术
一、护色糖水草莓罐头
二、速冻草莓
三、草莓酱
第十九章 杨桃、樱桃加工技术
一、杨桃酱
二、樱桃脯
附：板栗加工技术
一、糖水板栗罐头
二、栗蓉饼

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