

<<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>

<<80种水果制品加工技艺>>

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。

<<80种水果制品加工技艺>>

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

<<80种水果制品加工技艺>>

- 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、山楂原汁
 - 三、山楂汁调配饮料
 - 四、低糖山楂汁饮料
 - 五、山楂果丹皮
 - 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

<<80种水果制品加工技艺>>

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

<<80种水果制品加工技艺>>

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>