

<<大豆加工技术问答>>

图书基本信息

书名：<<大豆加工技术问答>>

13位ISBN编号：9787801671639

10位ISBN编号：7801671635

出版时间：2001-5

出版时间：中国农业科技出版社

作者：石彦国等编著

页数：169

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>

<<大豆加工技术问答>>

内容概要

《大豆加工技术问答》以问答的形式阐述了大豆的基本成分及营养价值，介绍了一些能以中小规模组织生产的产品加工技术，对各种产品生产的关键技术、操作要点、注意事项及设备选用等问题作了较全面的解答，书中内容深入浅出，通俗易懂，力求实用，该书的读者对象为个体和中小型大豆加工企业的从业人员。

<<大豆加工技术问答>>

书籍目录

- 一、基础知识
- 1.大豆子粒由哪几部分组成？
- 2.大豆子粒主要由哪些物质组成？
- 3.大豆油脂具有什么样的营养特性？
在食品中有什么作用？
- 4.大豆蛋白质具有什么样的营养特性？
- 5.什么叫蛋白质变性？
- 6.大豆能做哪些食品？
- 二、大豆制油与饼粕利用
- 7.大豆制油有哪些方法？
- 8.热榨法常用哪些设备？
- 9.90型榨油机应如何操作？
- 10.90型榨油机应如何检修与维护？
- 11.95型螺旋榨油机是如何榨油的？
- 12.如何操作95型螺旋榨油机？
- 13.95型螺旋榨油机应如何维修？
- 14.热榨法制取大豆油的工艺过程怎样？
- 15.冷榨法制取大豆油的工艺过程怎样？
- 16.你想知道溶剂浸出法制油工艺吗？
- 17.粗油应如何处理？
- 18.粗油沉降如何进行？
有何特点？
- 19.粗油过滤如何进行？
- 20.粗油过滤操作时应注意什么？
- 21.过滤后的豆油应如何脱胶？
- 22.何为高温水化法？
- 23.何为中温水化法？
- 24.何为低温水化法？
- 25.水化脱胶中应注意什么？
- 26.如何利用冷榨豆饼(瓦饼)生产低脂豆粉？
- 27.如何用冷榨豆饼生产机制腐竹和人造肉？
- 28.如何选用挤出机？
- 29.如何用冷榨豆饼生产浓缩大豆蛋白？
- 三、非发酵豆制品
- 30.大豆为什么会变成豆制品？
- 31.豆制品凝固剂有哪些？
- 32.什么是石膏？
有何特性？
如何使用？
- 33.什么是卤水？
有何特性？
如何使用？
- 34.市售“盒豆腐”是用什么凝固剂做的？
它有何特性？
- 35.豆制品生产时泡沫应如何消除？
- 36.什么样的大豆更适合生产豆制品？
- 37.大豆应如何清选？
- 38.豆制品生产中大豆应如何浸泡？

<<大豆加工技术问答>>

- 39.大豆浸泡常用哪些器具？
 - 40.大豆磨碎的粒度应如何掌握？
 - 41.磨碎大豆时应如何加水？
 - 42.磨浆设备有哪些？
 - 43.滤浆工艺应如何掌握？
 - 44.常用滤浆设备有哪些？
 - 45.传统豆制品在加工过程中怎样煮浆？
 - 46.点脑工艺应如何掌握？
 - 47.蹲脑时间应如何掌握？
 - 48.水豆腐如何压制？
 - 49.干豆腐浇制时应注意什么？
 - 50.怎样进行干豆腐的压制与脱布？
 - 51.传统豆制品豆腐(白)干怎样成型？
 - 52.盒豆腐怎么做？
 - 53.如何制作腐竹？
 - 54.油豆腐怎样制作？
 - 55.炸素虾怎样制作？
 - 56.炸丸子怎样制作？
 - 57.炸春卷怎样制作？
 - 58.怎样制作五香豆腐？
 - 59.如何制作兰花干？
 - 60.熏制品怎样制作？
- 四、豆腐乳制品
- 61.腐乳酿造微生物有哪些种类？
 - 62.毛霉腐乳生产的工艺流程与豆腐坯的制作？
 - 63.腐乳生产用毛霉菌粉应如何制作？
 - 64.腐乳生产用毛霉菌液如何制作？
 - 65.腐乳生产中如何接种与摆坯？
 - 66.生产中的前发酵如何控制？
 - 67.腐乳生产中菌坯腌制怎样进行？
 - 68.腐乳怎样装坛？
 - 69.腐乳发酵的温度和时间应如何控制？
 - 70.腐乳生产用的酒料应如何选择或制作？
 - 71.腐乳生产用面糕和面酱怎样制作？
 - 72.绍兴腐乳制作有何特点？
 - 73.桂林腐乳制作有何特点？
 - 74.克东腐乳制作有何特点？
 - 75.辣椒腐乳制作有何特点？
 - 76.夹江腐乳制作有何特点？
 - 77.唐场豆腐乳制作有何特点？
 - 78.白菜腐乳制作有何特点？
 - 79.酥制坯乳制作有何特点？
- 五、豆豉与豆酱制作
- 80.何为豆豉？有多少种类？
 - 基本工艺流程怎样？
 - 81.豆豉生产中如何选料与浸泡？
 - 82.豆豉生产过程中怎样蒸豆？
 - 83.豆豉生产过程中怎样制曲？

<<大豆加工技术问答>>

- 84.豆豉生产过程中怎样洗曲？
 - 85.潼川豆豉如何制作？
 - 86.永川豆豉如何制作？
 - 87.宏长发豆豉如何制作？
 - 88.阳江豆豉如何制作？
 - 89.开封西瓜豆豉怎样制作？
 - 90.八宝豆豉如何制作？
 - 91.豆酱的色、香、味、体是如何形成的？
 - 92.生产豆酱用种曲应如何制作？
 - 93.豆酱制作过程中种曲应具有什么样的质量？
 - 94.豆酱生产应如何操作？
 - 95.豆酱生产操作应注意什么？
- 六、豆乳制品
- 96.何谓豆乳？
其与传统豆浆有何区别？
 - 97.豆乳生产中原料大豆应如何处理？
 - 98.豆乳生产中制浆时应注意什么？
 - 99.配合制浆过程采取的消除豆腥味的手段有哪些？
 - 100.豆乳生产过程中为什么要脱臭？
 - 101.豆乳生产过程中哪些营养素需要强化？
 - 102.豆乳生产过程中如何调合风味？
 - 103.如何通过添加剂强化豆乳的稳定性？
 - 104.豆乳生产过程中为什么要均质？
 - 105.豆乳生产过程中如何掌握杀菌条件？
 - 106.豆乳生产过程中如何选择包装？
 - 107.丹麦豆乳生产的技术要点如何？
 - 108.日本精研舍株式会社豆乳生产技术有何特点？
 - 109.瑞典阿伐一拉伐有限公司(Aval-Laval)豆乳生产技术有何特点？
 - 110.美国伊利诺斯州的豆乳生产技术有何特点？
 - 111.什么是酸豆乳？
 - 112.何谓豆乳发酵剂？
 - 113.酸豆乳发酵剂菌种如何选择？
 - 114.酸豆乳发酵剂的调制必须具备哪些条件？
 - 115.酸豆乳发酵剂的调制需要哪些用具与材料？
 - 116.酸豆乳发酵剂如何调制？
 - 117.酸豆乳基料如何制备？
 - 118.酸豆乳的接种与发酵如何进行？
 - 119.豆炼乳、豆乳晶和豆乳粉的基料如何制备？
 - 120.豆乳如何浓缩？
如何用豆乳生产豆炼乳？
 - 121.豆乳晶生产中如何干燥？
 - 122.豆乳粉生产过程中如何干燥？
- 七、豆腐渣的利用
- 123.豆腐渣的利用价值如何？
 - 124.如何用豆腐渣制牛肉丸子？
 - 125.如何用豆腐渣制作鱼糕？
 - 126.如何用豆腐渣制作烘焙食品？
 - 127.如何用豆腐渣制作快餐食品？
 - 128.如何用豆腐渣生产糖化菌粉？

<<大豆加工技术问答>>

129.如何用豆腐渣制作霉豆渣？

<<大豆加工技术问答>>

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>