

<<豆制品加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<豆制品加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787807393658

10位ISBN编号：7807393653

出版时间：2008-11

出版时间：中原农民出版社

作者：孙强，宋国辉，黄纪念 著

页数：96

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>

<<豆制品加工实用技术>>

前言

农业是国民经济基础，是安天下的战略产业。

河南地处中原，气候温和，土壤肥沃，具有丰富的自然资源和农业资源，是我国农业品种中最大变异起源中心和主要农作物的重要起源地。

自古以来，河南就是全国的农业大省和重要产粮基地，曾有“赋产甲天下”之美称。

21世纪以来，在河南省委、省政府的正确领导下，深入贯彻落实科学发展观，努力推进农业现代化建设，农业连续多年实现跨越式发展，粮食产量在高水平上连续增产，跨过400亿千克、450亿千克和500亿千克三个台阶。

目前河南粮食产量已占全国1/10，小麦产量占全国1/4，为国家粮食安全做出了重要贡献；农林牧产业也实现了全面发展，创造了历史新纪录。

这些成绩的取得，与各级干部、广大科技人员和广大农民群众的努力是分不开的。

河南已经实现了由农业大省向农业强省、新兴工业大省和经济大省的历史性转变，并取得了令人鼓舞的发展成就。

但是面对新世纪的新情况和新挑战，面对全国人民和国民经济对农业的迫切要求，我国农业还必须有一个新的更大的发展，特别是要进一步加强农业的基础地位，提高农业的综合生产能力，改变农业的增长方式，加强农业科技创新，普及推广农业科学技术，提高农民科技文化素质，落实强农惠农政策，极大地调动农民生产积极性，解决好农业、农村、农民的“三农”问题和城乡发展一体化，使全国人民都能达到预期较富裕的“小康”生活水平，这是今后一段较长时间内我们共同的努力方向和历史性任务。

<<豆制品加工实用技术>>

内容概要

《豆制品加工实用技术》为《农产品保鲜加工系列·高效农业先进实用技术丛书》之一。

《豆制品加工实用技术》共分四个部分，介绍了水豆腐及其制品、千张及其制品等非发酵大豆制品加工技术，酱油、豆瓣酱等大豆发酵制品的加工技术，非乳类大豆粉制品、大豆休闲膨化食品等新型豆制品加工技术，红小豆制品、黑豆制品等其他豆类制品加工技术。

<<豆制品加工实用技术>>

书籍目录

一、非发酵大豆制品加工技术（一）水豆腐及其制品（二）豆腐脑（三）素鸡豆花（四）千张及其制品（五）豆腐白干及其制品（六）腐竹及其制品（七）大豆蛋白肉及其制品（八）豆浆挂面（九）五香豆（十）怪味豆（十一）烤酸辣豆（十二）麻味腌豆（十三）糖蘸豆（十四）大豆酥糖二、大豆发酵制品（一）酱油（二）豆瓣酱（三）纳豆（四）天培（五）豆豉（六）腐乳（七）臭豆腐干（八）霉千张（九）霉豆渣三、新型豆制品加工技术（一）非乳类大豆粉制品（二）豆乳类产品（三）酸豆乳饮料（四）大豆蛋白香肠（五）大豆休闲膨化食品四、其他豆类制品加工技术（一）红小豆制品（二）黑豆制品（三）蚕豆制品（四）绿豆制品（五）豌豆制品

<<豆制品加工实用技术>>

章节摘录

一、非发酵大豆制品加工技术 非发酵类传统大豆制品，几乎均是以三种豆腐类制品即水豆腐、豆腐片和豆腐白干为基础，经干制、冻结、卤制、熏制和油炸等工序加工而成的，如水豆腐可加工成冻豆腐等，豆腐干可以加工出花干、熏干、熏花干、炸豆腐、素鸡腿等产品，以豆腐片为原料可加工出豆腐丝、豆腐卷、素火腿等产品。

(一)水豆腐及其制品 在中国，水豆腐的制作与食用有着悠久的历史，它也是民众喜爱的一类大豆制品。

随着社会的发展，水豆腐的制作工艺不断地更新，品种花样也更加丰富，以它为原料的制品也不断推陈出新。

1.传统水豆腐的制作工艺 (1)主要原料大豆5千克、熟石膏粉100~150克。

(2)主要设备磨浆机、浸泡盆、煮浆锅、缸、包布、豆腐成型器。

(3)工艺流程 (4)操作要点 1)原料选择及预处理选择豆脐色浅、含油量低、含蛋白高、粒大皮薄、子粒饱满、表皮无皱、有光泽、无虫眼、无霉变的大豆，先用筛子筛去杂质，再用清水洗涤干净。

<<豆制品加工实用技术>>

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>