

中国腐乳酿造



[中国腐乳酿造_下载链接1](#)

著者:

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1998-04

装帧:平装

isbn:9787501921836

本书是中国第一部腐乳专业书，共分六篇，按工艺顺序详细地介绍了腐乳生产的基本知识和中国名特腐乳的制作方法，论述了腐乳生产的发酵机理，阐明了腐乳微生物与发酵的关系。书中着重叙述生产工艺、培菌、检化验、综合利用及厂房设计和设备等内容。

本书既有一定的理论深度，又有较高的实用价值；所述内容既符合大、中型企业实际，又适合小型企业应用。因此，本书可作为腐乳企业技术培训的教材，也可用作大、中院校专业教学参考书。

作者介绍:

目录: 绪论

- 一、中国腐乳的悠久历史与文化
- 二、中国腐乳生产的发展及现状

三、腐乳生产的类型及特点

第一篇 腐乳微生物

第一章 微生物的一般概念

第一节 微生物的特性及其所需的营养物质

一、微生物的特性

二、微生物所需的营养物质与常用培养基的配制

第二节 灭菌的方法

一、干热灭菌

二、加压蒸汽灭菌

三、灼烧灭菌

第三节 微生物的接种和培养

一、微生物的接种法

二、微生物的培养法

第四节 菌种的退化、复壮和保藏

一、菌种的退化

二、菌种的复壮

三、菌种的保藏

第五节 微生物的分类和命名

一、微生物的分类

二、微生物的命名

第二章 腐乳微生物的培养和选育

第一节 酿造腐乳常用的几种微生物培养方法

一、毛霉的培养方法

二、面糕的制作方法

三、红曲的培养方法

四、酒酿的生产方法

五、米酒的生产方法

第二节 腐乳毛霉菌种的选育方法

一、菌种选育的重要性

二、腐乳毛霉菌种选育工艺流程

三、腐乳毛霉菌优良菌株分离筛选技术

四、菌种复筛步骤

五、腐乳毛霉菌优良菌株诱变育种过程

六、腐乳菌种选择的条件

第二篇 腐乳生产

第一章 腐乳生产机理

第一节 大豆蛋白质在豆腐坯制作过程中的变化机理

第二节 毛霉生长变化过程与发酵机理

一、毛霉生长变化过程

二、发酵机理

第三节 蛋白质水解酶的作用机理

第四节 腐乳色、香、味、体的形成机理

一、色

二、香

三、味

四、体

第二章 腐乳生产的原辅材料

第一节 原料选择

第二节 主要原料

一、大豆

二、豆饼及豆粕

第三节 辅助原料

一、糯米

二、食盐

- 三、酒类
- 四、曲类
- 五、甜味剂
- 六、凝固剂
- 七、香辛料
- 八、其他辅料
- 第三章 传统腐乳生产
- 第一节 豆腐坯制作
- 第二节 前期培菌（发酵）
- 第三节 后期发酵
- 第四章 细菌型腐乳生产
- 第一节 生产工艺流程
- 第二节 豆腐坯制作
- 第三节 前期培菌（发酵）
- 第四节 后期发酵
- 第五章 霉菌型腐乳生产
- 第一节 豆腐坯制作
- 一、豆腐坯制作工艺
- 二、制豆腐坯操作方法
- 三、蛋白质凝固率计算
- 四、原料出品率及利用率的计算
- 五、熟浆工艺
- 第二节 前期培菌（发酵）
- 一、工艺流程
- 二、操作方法
- 第三节 后期发酵
- 一、工艺流程
- 二、操作方法
- 第四节 腐乳生产中常见的几种质量问题
- 一、制坯工段中的质量问题
- 二、培菌工段中的质量问题
- 三、后期发酵中的质量问题
- 四、腐乳白点及表面无色结晶物
- 第六章 新型腐乳生产
- 第一节 我国台湾腐乳和美国涂抹腐乳生产
- 一、我国台湾腐乳生产
- 二、美国涂抹腐乳生产
- 第二节 真空旅游型腐乳生产
- 一、工艺流程
- 二、复制方法
- 三、质量要求
- 第三节 利用边角料再制腐乳
- 一、工艺流程
- 二、豆腐坯制作
- 三、前期培菌（发酵）
- 四、后期发酵
- 第四节 夏季腐乳生产
- 一、工艺流程
- 二、豆腐坯制作
- 三、前期培菌（发酵）
- 四、后期发酵
- 第五节 豆粕（豆饼）酿制腐乳
- 一、工艺流程
- 二、豆腐坯制作

三、前期培菌（发酵）

四、后期发酵

第六节 几种快速型腐乳的发酵工艺

一、添加酵母菌

二、多菌种应用于腐乳生产

三、加酶控温速酿发酵

第三篇 中国名特腐乳与营养

第一章 中国名特腐乳

第一节 北京“王致和”腐乳

一、北京“王致和”腐乳发展史

二、生产工艺及操作方法

三、产品品种、规格和包装

第二节 上海“鼎丰”精制玫瑰腐乳

一、上海“鼎丰”腐乳发展史

二、生产工艺及操作方法

第三节 桂林腐乳

一、桂林腐乳发展史

二、生产工艺及操作方法

第四节 克东腐乳

一、克东腐乳发展史

二、生产工艺及操作方法

第五节 江苏“新中”糟方腐乳

一、“新中”糟方腐乳的简介

二、生产工艺及操作方法

第六节 青岛腐乳

第七节 咸亨腐乳

一、咸亨腐乳发展史

二、生产工艺及操作方法

第八节 云南路南腐乳

一、路南腐乳的传说

二、路南腐乳的特色

三、工艺流程

第九节 地方特色腐乳酿制

一、酱腐乳

二、太方腐乳

三、霉香腐乳

四、唐场腐乳

五、新疆腐乳

六、四川“蒲江”腐乳

七、广州白腐乳

八、“古越牌”绍兴腐乳

九、花色腐乳

第二章 中国腐乳的营养价值

第一节 腐乳的营养价值分析

第二节 卫生学分析

第四篇 腐乳检化验

第一章 检化验方法

第一节 原辅料的分析检验

一、取样要求

二、样品处理

三、原辅料分析

第二节 中间产品的分析检验

一、豆浆的测定

二、豆腐渣的测定

- 三、腐乳坯的测定
- 四、腐乳毛霉菌种的测定
- 五、酒酿卤汤的测定
- 六、咸坯的测定
- 七、黄泔水的测定
- 第三节 腐乳的分析检验
 - 一、取样要求
 - 二、样品处理
 - 三、检验方法
 - 四、卫生检验方法
- 第四节 腐乳毛霉蛋白酶活力的测定
 - 一、酶的活力和活力单位
 - 二、测定方法
- 第二章 试剂的配制及标定
- 第五篇 腐乳生产厂房的设计与综合利用
 - 第一章 新建腐乳生产厂房的设计与建造
 - 第一节 设计布局要合理化
 - 第二节 建厂要规范化
 - 第三节 腐乳食品卫生意识
 - 一、腐乳食品卫生要求
 - 二、预防和控制措施
 - 第二章 综合利用
 - 第一节 酵母生产
 - 一、利用黄泔水生产酵母
 - 二、利用黄泔水生产白地霉
 - 第二节 霉豆腐渣生产
 - 一、生产工艺
 - 二、制作霉豆腐渣的主要工艺条件
 - 第三节 利用腐乳生产的下脚料酿造酱油
 - 一、对腐乳下脚料有效成分的分析
 - 二、豆腐渣、黄泔水、毛花卤用于酿造酱油工艺
 - 第四节 豆腐渣做酱油种曲
 - 一、材料
 - 二、原料
 - 三、操作方法
 - 第五节 豆腐渣快餐食品
 - 一、工艺流程
 - 二、操作要点
- 第六篇 腐乳生产设备及化验仪器
 - 第一章 腐乳生产设备
 - 第一节 制腐乳坯设备
 - 一、大豆筛选设备
 - 二、大豆输送设备
 - 三、大豆浸泡设备
 - 四、磨浆(豆)设备
 - 五、浆渣分离设备
 - 六、煮浆设备
 - 七、点浆工具和设备
 - 八、压榨设备
 - 九、新型豆腐坯成形机
 - 第二节 腐乳前期培菌(发酵)设备
 - 一、划块工具和设备
 - 二、运送白坯设备
 - 三、微生物接种设备

四、前期培菌（发酵）设备

第三节 后期发酵设备

一、推车

二、腌制设备

三、红米磨

四、染色盘

五、储酒桶、卤汤桶

六、直装机械及清理设备

七、其他配套设备

第四节 酒酿（米酒）生产设备

第五节 新型腐乳盒装封口设备

第二章 主要化验仪器及设备

第一节 化验仪器

一、显微镜

二、酸度计

三、分析天平

四、72型光电分光光度计

五、玻璃仪器及用途

六、温度计

七、密度计

八、离心沉淀器

第二节 化验设备

一、灭菌锅

二、电热恒温水浴锅

三、多功能粉碎机

四、电热鼓风恒温箱

附录

一、豆浆、盐卤测定波美度与温度补正表（20℃）

二、酒精浓度与温度校正表（20℃）

三、大肠菌群最可能数（MPN）检索表

四、中华人民共和国行业标准 腐乳质量标准和检验方法

五、中华人民共和国专业标准 调味品名词术语 腐乳

六、腐乳高级工（应知）培训大纲

主要参考资料

• • • • • [\(收起\)](#)

[中国腐乳酿造_下载链接1](#)

标签

评论

[中国腐乳酿造_下载链接1](#)

书评

[中国腐乳酿造_下载链接1](#)