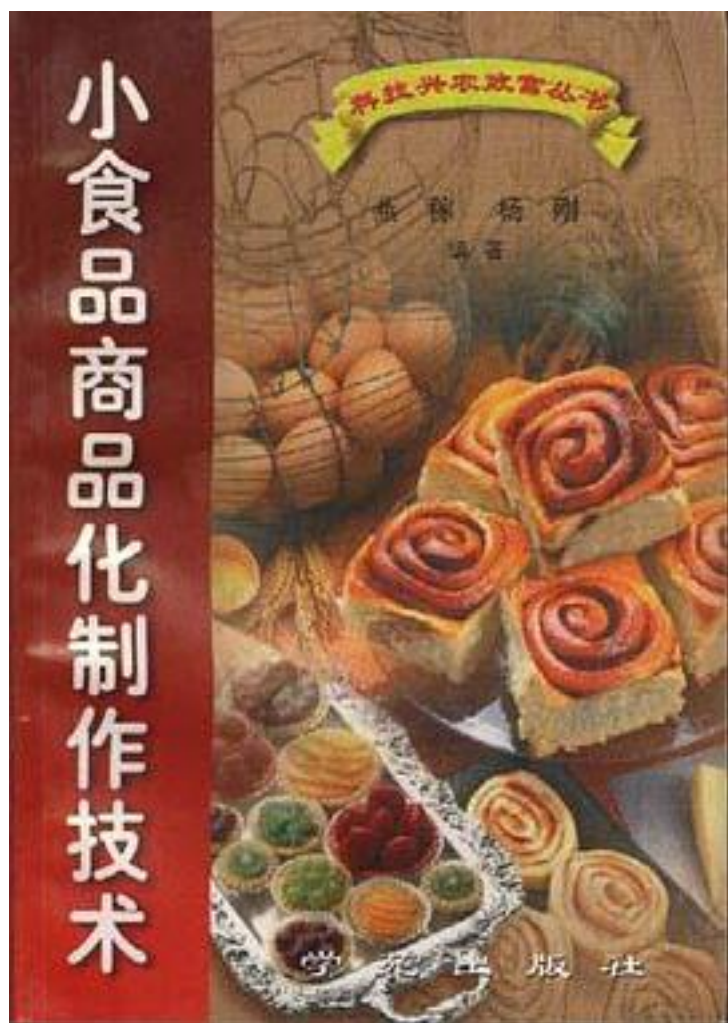


小食品商品化制作技术



[小食品商品化制作技术_下载链接1](#)

著者:

出版者:学苑出版社

出版时间:1998-07

装帧:平装

isbn:9787507704129

作者介绍:

目录: 目录

一、蜜钱制作法

- 1.佛手柑
- 2.佛手瓣
- 3.香椽片
- 4.香椽圆
- 5.王竹
- 6.莲粒
- 7.蜜玫瑰
- 8.蜜桂花
- 9.南瓜花
- 10.红薯蜜钱
- 11.姜片
- 12.姜芽
- 13.苦瓜圆
- 14.橙皮块
- 15.橙皮三角
- 16.桔饼
- 17.山楂
- 18.荸荠
- 19.蜜枣
- 20.晒枣
- 21.猕猴桃
- 22.猕猴桃片
- 23.杏脯
- 24.苹果脯

二、饮料制作工艺

- 1.饮料用水的水质要求
 - (1) 天然水的分类及其特点
 - (2) 饮料用水的水质要求
 - (3) 水的消毒
- 2.饮料生产中的原辅材料
 - (1) 甜味料 (剂)
 - (2) 酸味剂
 - (3) 香料和香精
 - (4) 色素
 - (5) 防腐剂
 - (6) 抗氧化剂
 - (7) 酶制剂
 - (8) 二氧化碳
- 3.碳酸饮料
 - (1) 糖的溶解
 - (2) 糖浆浓度的测定
 - (3) 糖液配制
 - (4) 糖浆过滤
 - (5) 果味糖浆的原料和配合
 - (6) 常见质量问题及原因
- 4.饮料配方
 - (1) 山楂汽水
 - (2) 桔子汽水
 - (3) 混合果汁饮料

(4) 混合果肉饮料

- ① 苹果—杏
- ② 苹果—穗醋栗
- ③ 苹果—蔓越桔
- ④ 苹果—葡萄
- ⑤ 苹果—橙
- ⑥ 苹果—木莓
- ⑦ 橙
- ⑧ 乳白苹果—莱姆酸橙
- ⑨ 菠萝—葡萄柚

(5) 乳性饮料

- ① 水果乳饮料
- ② 果汁乳菌饮料
- ③ 果肉酸奶制造法
- ④ 冷冻酸奶制造法

(6) 豆奶生产的基本工序

- ① 清洗和浸泡
- ② 脱皮
- ③ 磨碎与钝化脂肪氧化酶
- ④ 分离
- ⑤ 调制
- ⑥ 加热杀菌
- ⑦ 真空脱臭
- ⑧ 均质
- ⑨ 包装

三、点心、面包加工方法

1、制作工具

2、营养分析

3、米饭粥类

- (1) 米饭制法
- (2) 红花米饭
- (3) 红花小米饭
- (4) 烤米饼
- (5) 荞麦米饭
- (6) 荞麦米馅饺子
- (7) 美式葡萄叶小米卷
- (8) 德式米饭圈
- (9) 胡椒蘑菇炒饭
- (10) 果仁炒饭
- (11) 鸡蛋炒饭
- (12) 素什锦炒饭
- (13) 蛋包饭
- (14) 伊朗大米粥

4、面条类制作法

- (1) 法式切面条
- (2) 美式西红柿少司拌面条
- (3) 美式计司少司切面条
- (4) 美式烤宽面条
- (5) 奶汁烤面条
- (6) 罗马式烤面条
- (7) 做面条用的蕃茄葡萄酒少司
- (8) 做面条用茄子少司
- (9) 做面条用的蘑菇少司
- (10) 蕃茄葡萄酒少司绿面条

5、煎饼类制作法

- (1) 法式煎饼
- (2) 法式酒汁煎饼
- (3) 计司煎饼
- (4) 早餐小饼
- (5) 蔬菜煎饼
- (6) 烤计司馅煎饼
- (7) 杏仁馅煎饼卷
- (8) 乡村计司饼
- (9) 桔汁全麦粉饼
- (10) 德式烤苹果馅饼
- (11) 奶豆腐煎饼
- (12) 素菜煎饼卷
- (13) 大米鸡蛋馅煎饼卷
- (14) 软煎白菜煎饼卷

四、计司类制作法

- (1) 奶油烤计司核桃仁丸子
- (2) 计司冻
- (3) 计司小包子
- (4) 煮计司团
- (5) 烤计司
- (6) 计司葱头排
- (7) 炸计司
- (8) 软炸计司
- (9) 计司吐司
- (10) 蕃茄计司吐司

7、面包、点心、蛋糕

- (1) 法式面包
- (2) 白面包
- (3) 全麦粉面包
- (4) 全麦粉葱头面包
- (5) 犹太鸡蛋面包
- (6) 瑞典黑面包
- (7) 蜂蜜浆汁面包
- (8) 芝麻圈
- (9) 混合面面包
- (140) 香草洋葱面包
- (11) 黑面包
- (12) 计司面包
- (13) 爱尔兰苏打面包
- (14) 甜燕麦葡萄干面包
- (15) 杏仁蜂蜜面包
- (16) 奶油烤饼
- (17) 玉米面包
- (18) 甜小面包
- (19) 果仁小面包
- (20) 发面糖酱排
- (21) 炸糕圈
- (22) 炸皮球
- (23) 清酥面
- (24) 清酥螺丝转
- (25) 清酥苹果包
- (26) 清酥苹果条
- (27) 杨梅酥盒

- (28) 清酥计司条
- (29) 用于水果及甜排的混酥面
- (30) 洋粉糖汁
- (31) 奶油计司排
- (32) 核桃仁混酥饼
- (33) 杏仁混酥饼
- (34) 混酥底杏仁酥
- (35) 混酥底椰子酥
- (36) 花边酥
- (37) 素蛋糕
- (38) 奶油蛋糕
- (39) 白蛋糕
- (40) 小油糕

8、饭点、三明治制作法

- (1) 面包布丁
- (2) 可可布丁
- (3) 葡萄干布丁
- (4) 巧克力排
- (5) 苹果排
- (6) 柠檬冻
- (7) 红果冻
- (8) 吉协力
- (9) 烩水果
- (10) 香草冰淇淋
- (11) 美式大米布丁
- (12) 奶油木斯
- (13) 可斯得
- (14) 牛肉三明治
- (15) 猪肉三明治
- (16) 肠子三明治
- (17) 火腿三明治
- (18) 红鱼籽三明治
- (19) 计司三明治
- (20) 鸡肉菠菜三明治
- (21) 海味三明治
- (22) 熏鱼三明治
- (23) 威尔士三明治

四、果酱及罐头的制作方法

- 1. 苹果酱
- 2. 桃子酱
- 3. 山楂酱
- 4. 桔酱
- 5. 枣酱
- 6. 猕猴桃酱
- 7. 草莓酱
- 8. 杏酱
- 9. 龙眼酱
- 10. 多味梅酱
- 11. 番茄酱
- 12. 糖水梨
- 13. 糖水黄桃
- 14. 糖水白桃
- 15. 糖水山楂罐头
- 16. 糖水金桔

- 17.糖水猕猴桃
- 18.糖水葡萄
- 19.糖水杨梅
- 20.糖水李子
- 21.糖水杏
- 22.糖水龙眼
- 23.糖水樱桃
- 24.糖水菠萝
- 25.糖水荔枝
- 26.糖水香蕉
- 27.糖水板栗
- 28.糖水枇杷
- • • • • (收起)

[小食品商品化制作技术_下载链接1](#)

标签

评论

[小食品商品化制作技术_下载链接1](#)

书评

[小食品商品化制作技术_下载链接1](#)