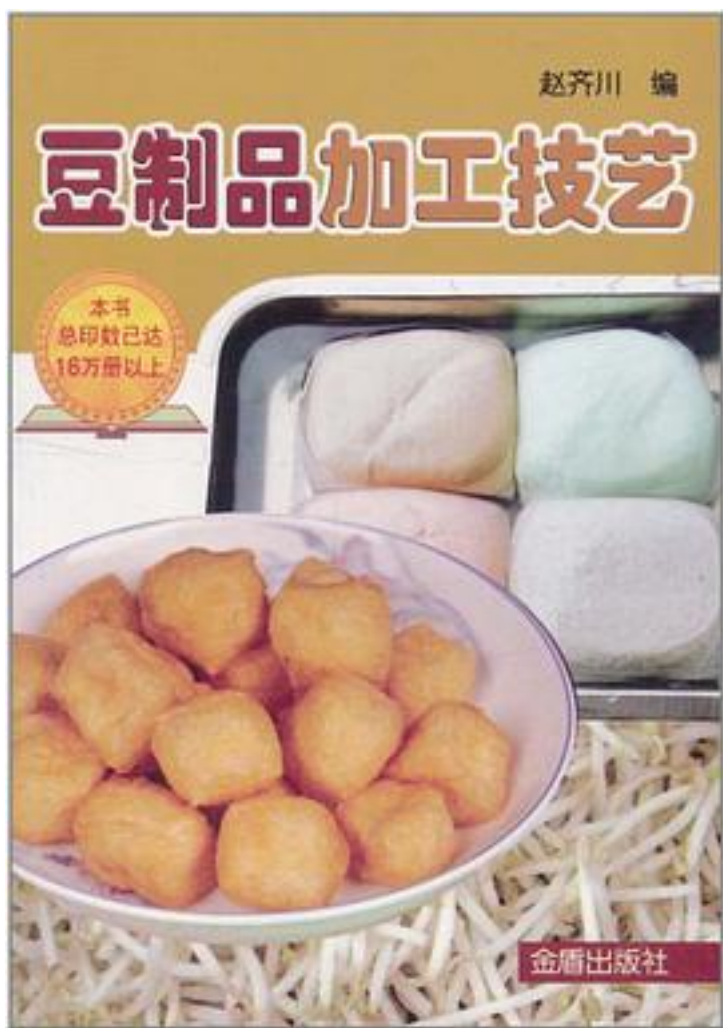


# 豆制品加工技艺



[豆制品加工技艺\\_下载链接1](#)

著者:赵齐川 编

出版者:金盾

出版时间:2011-1

装帧:

isbn:9787800229008

《豆制品加工技艺》讲述了：豆制品营养丰富，味美可口，经济实惠，是人们常用的副

食品，《豆制品加工技艺》传授了80多种传统豆制品和19种新兴豆制品的制作方法，其中还介绍了一些豆制品的家庭及手工生产的简易方法和若干名优产品的制作技艺。此书将豆制品制作传统工艺与现代科技结合起来，所介绍的品种比较齐全，方法简便可靠，可供豆制品生产企业和家庭制作豆制品参考。

作者介绍:

目录: 第一章 大豆及其制品概述 第一节 大豆的分类 第二节 大豆的化学组成 第三节 豆制品品种及产品规格指标 第四节 豆制品生产工艺 第五节 豆制品生产用水 第六节 豆制品的保管与卫生管理 第二章 非发酵制品 第一节 豆腐制品 一、北豆腐 二、南豆腐 三、冻豆腐 四、包装豆腐 五、无渣豆腐 六、食用豆浆 七、豆腐加工中的添加剂 第二节 白豆腐干制品 一、白豆腐干 二、白豆腐片 三、百页 四、家制千张 第三节 素制品 一、卤制品 (一)五香豆腐干 (二)苏州干 (三)五香豆腐片 (四)其它卤制品 (五)卤制豆腐干标准 二、油炸制品 (一)炸豆腐泡 (二)炸丸子 (三)炸豆卷 (四)炸卷块 (五)炸素虾 (六)虾油条 (七)苏白豆腐 (八)樱桃豆腐 (九)金丝 (十)油炸豆腐标准 三、熏制品 (一)熏干 (二)素肠 (三)素肚 (四)圆丝卷 (五)方把 (六)熏素方 (七)鸡丝卷 (八)小素鸡 四、炸卤制品 (一)蓑衣豆腐 (二)酱汁条 (三)蜜汁豆腐 (四)烩鸡丝 (五)圆鸡 (六)素蟹 (七)甜辣干 (八)豆豉豆腐 (九)家制普通酱油干 五、几种名产素制品 (一)采石矶茶干 (二)孟字香干 (三)鸡汁豆腐干 (四)朱仙镇五香豆腐干 第四节 腐竹 一、生产工艺 二、操作要点 三、生产关键因素 四、腐竹标准 五、两种名产腐竹 (一)长葛腐竹 (二)桂林腐竹 六、豆腐棍 七、油皮 八、少量制作腐竹和豆皮的方法 (一)腐竹的制法 (二)豆皮的制法 第五节 黄豆芽 一、生产工艺 二、生产要点 三、几种豆芽的生产方法 (一)脆嫩豆芽 (二)无根豆芽 (三)速生豆芽 第六节 大豆油 一、机械榨油法 二、浸出法 三、起酥油 第三章 发酵制品 第一节 腐乳 一、生产原料 二、生产工艺 三、操作方法 四、质量标准 五、几种名腐乳 (一)酥制培乳 (二)桂林腐乳 (三)别味腐乳 (四)眉山豆腐乳 六、家庭自制腐乳的简易方法 (一)腐乳 (二)臭豆腐 第二节 豆豉 一、豆豉的特征 二、豆豉的成分 三、生产工艺 四、生产要点 五、几种名豆豉 (一)永川豆豉 (二)潼川豆豉 (三)广州豆豉 (四)开封豆豉 (五)阳江豆豉 (六)江西豆豉 六、少量制作豆豉的简易方法 第三节 大豆酱 一、生产配料 二、生产工艺及操作 三、理化指标 四、两种豆酱的制法 (一)豆酱 (二)咖喱肉酱 第四节 酱油 一、生产原料 二、生产工艺及操作 三、理化指标 四、制作酱油的其它几种方法 (一)土法酿造 (二)高盐日晒发酵法 (三)快速酿制法 五、其它几种酱油的制作 (一)香甜酱油 (二)忌盐酱油 (三)虾子酱油 (四)蘑菇酱油 (五)酱油粉 (六)固体酱油 第五节 其它发酵制品 一、霉千张 二、霉豆渣 三、发酵豆乳 (一)酸豆乳 (二)豆乳酸奶 (三)发酵豆乳 (四)菜汁豆乳 四、植物油蛋黄酱 五、豆乳奶酪 第四章 新兴豆制品 第一节 大豆的粉制品 一、黄粉 二、膨化全脂豆粉 三、脱臭全脂豆粉 四、脱脂大豆粉 五、即食大豆粉 六、发芽大豆粉 七、豆浆粉 八、速溶豆浆粉 九、豆乳粉 十、豆腐粉 十一、大豆酸凝乳粉 十二、大豆食品坯料 第二节 豆乳 第三节 大豆炼乳 第四节 豆浆晶 第五节 速溶豆乳晶 第六节 大豆浓缩蛋白 第七节 大豆分离蛋白 第八节 大豆纤维蛋白 第九节 大豆组织蛋白 第十节 大豆蛋白冻胶 第十一节 大豆蛋白的利用 一、大豆蛋白珍味食品 二、大豆蛋白小食品 三、植物性肉末状食品 四、植物性搅打奶油 五、膨化大豆蛋白食品 六、植物性熏制品 七、新型豆腐皮制品 第五章 大豆加工副产品的利用 第一节 豆腐渣的利用 第二节 大豆磷脂提取 第三节 脂肪酸提取 第四节 大豆饼提取干酪素

• • • • • [\(收起\)](#)

[豆制品加工技艺 下载链接1](#)

标签

食物加工

评论

-----  
[豆制品加工技艺\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[豆制品加工技艺\\_下载链接1](#)