

豆制品加工技术



[豆制品加工技术_下载链接1](#)

著者:黎曦

出版者:

出版时间:

装帧:

isbn:9787536465947

《豆制品加工技术》结合近年来农村发展的实际情况，详细讲述了豆类食品的加工工艺及其操作要点，对豆制品的开发研究与生产起到良好的指导作用，使豆类食品加工物尽其用，创造出更高的经济价值，为广大农民朋友开辟一条致富之路。

作者介绍:

目录: 目录

第一章豆腐与腐竹加工技术

第一节豆类的概述

一、大豆的化学成分

二、花生的化学成分

三、其他豆类的化学成分

第二节豆腐加工技术

一、豆腐加工原理

二、豆腐加工技术

(一) 北豆腐加工工艺

(二) 南豆腐（嫩豆腐）加工工艺

(三) 菜汁豆腐加工工艺

(四) 内酯豆腐加工工艺

三、豆腐新品种加工技术

(一) 五彩豆腐高产加工工艺

(二) 油豆腐的加工工艺

(三) 绿色豆腐加工工艺

(四) 大米豆腐加工工艺

第三节腐竹加工技术

一、产品特点

二、工艺流程

三、制作要点

第四节新兴豆类蛋白的加工与利用

一、豆腐深加工技术

(一) 百片（百叶）加工工艺

(二) 豆腐衣（油皮）加工工艺

(三) 花干加工工艺

(四) 豆干加工工艺

二、仿肉制品的加工技术

(一) 大豆仿肉食品加工工艺

(二) 大豆蛋白香肠加工工艺

(三) 素什锦加工工艺

(四) 圆鸡豆制品加工工艺

(五) 黑豆麻辣蛋白肉加工工艺

第二章豆类饮料加工技术

第一节普通豆类饮料加工技术

一、豆乳生产工艺的关键技术

(一) 消除大豆的豆腥味

(二) 提高豆乳的营养价值

(三) 延长保质期

二、操作工艺流程

三、操作要点

第二节豆类固体饮料加工技术

一、发芽大豆粉饮料或食品加工工艺

(一) 生产技术要点

(二) 饮料的特点

(三) 配方

二、速溶豆浆晶的加工工艺

(一) 加工技术要点

(二) 配方

第三节豆类营养保健饮料加工技术

一、矿物质强化豆类饮料加工工艺

(一) 矿物质强化剂

(二) 维他奶加工技术

二、调配型酸豆乳饮料加工技术

(一) 工艺要点

(二) 基本工艺流程

(三) 配方与操作要点

三、酸豆奶加工工艺

(一) 工艺流程

- (二) 操作要点
- 四、橘汁豆奶加工工艺
 - (一) 工艺流程
 - (二) 操作要点
- 第三章发酵大豆制品加工技术
- 第一节豆豉加工技术
 - 一、豆豉生产技术
 - (一) 生产工艺流程
 - (二) 操作要点
 - 二、曲霉豆豉的制作技术
 - (一) 原料
 - (二) 工艺流程
 - 三、纳豆制作技术
 - (一) 制作技术
 - (二) 生产工艺流程
 - 四、几种名豆豉制作技术
 - (一) 大方豆豉粬制作技术
 - (二) 永川豆豉制作技术
 - (三) 江西豆豉制作技术
- 第二节腊八豆、腐乳、霉豆渣加工技术
 - 一、腊八豆加工技术
 - (一) 工艺流程
 - (二) 操作要点
 - 二、腐乳加工技术
 - (一) 制作方法
 - (二) 几种名腐乳加工技术
 - 三、霉豆渣加工技术
 - (一) 操作流程
 - (二) 操作要点
- 第三节豆瓣辣酱加工技术
 - 一、蚕豆豆瓣辣酱加工技术
 - 二、大豆豆瓣辣酱加工技术
- 第四章豆类小食品加工技术
 - 一、豆腐蛋糕的制作技术
 - (一) 选料
 - (二) 煮浆
 - (三) 注模
 - 二、以冻豆腐为原料的糕点制作技术
 - 三、用冷榨豆饼生产优质豆腐的制作技术
 - (一) 制油工艺
 - (二) 出油率适当
 - (三) 豆饼存放
 - (四) 严格操作程序
 - 四、红豆馅的制作技术
 - (一) 生产工艺流程
 - (二) 生产原料及主要设备
 - (三) 操作要点
 - (四) 产品质量标准
 - 五、红小豆罐头的制作技术
 - (一) 工艺流程
 - (二) 制作要点
 - 六、红小豆沙加工技术
 - (一) 工艺流程
 - (二) 制作要点

- 七、臭豆腐的制作技术
 - (一) 腐乳坯的类型及特点
 - (二) 腐乳生产的原辅料
 - (三) 豆腐坯制作技术
 - (四) 腐乳发酵
 - (五) 腐乳生产中常见的质量问题
 - (六) 毛豆煎臭豆腐
 - (七) 清蒸臭豆腐
 - (八) 麻辣臭豆腐
 - (九) 肉酱蒸臭豆腐
 - (十) 油炸臭豆腐
- 八、臭豆腐干的加工技术
 - (一) 臭卤制法
 - (二) 臭豆腐干制作技术
- 九、红薯黑豆“豆沙”的加工技术
 - (一) 原料配方
 - (二) 工艺流程
 - (三) 加工要点
- 十、赤豆沙的制作技术
 - (一) 工艺流程
 - (二) 操作要点
- 十一、黄豆酥糖的制作技术
 - (一) 工艺流程
 - (二) 操作要点
- 十二、黄豆腊八豆制作技术
 - (一) 材料
 - (二) 工艺流程
 - (三) 操作要点
- 十三、绿豆凉粉的加工技术
 - (一) 工艺流程
 - (二) 操作要点
- 十四、黑豆挂面加工技术
 - (一) 配方
 - (二) 工艺流程
 - (三) 操作要点
 - (四) 产品特点

.....

第五章其他豆类食品加工技术

附录豆制品加工标准

主要参考文献

• • • • • ([收起](#))

[豆制品加工技术 下载链接1](#)

标签

评论

[豆制品加工技术_下载链接1](#)

书评

[豆制品加工技术_下载链接1](#)