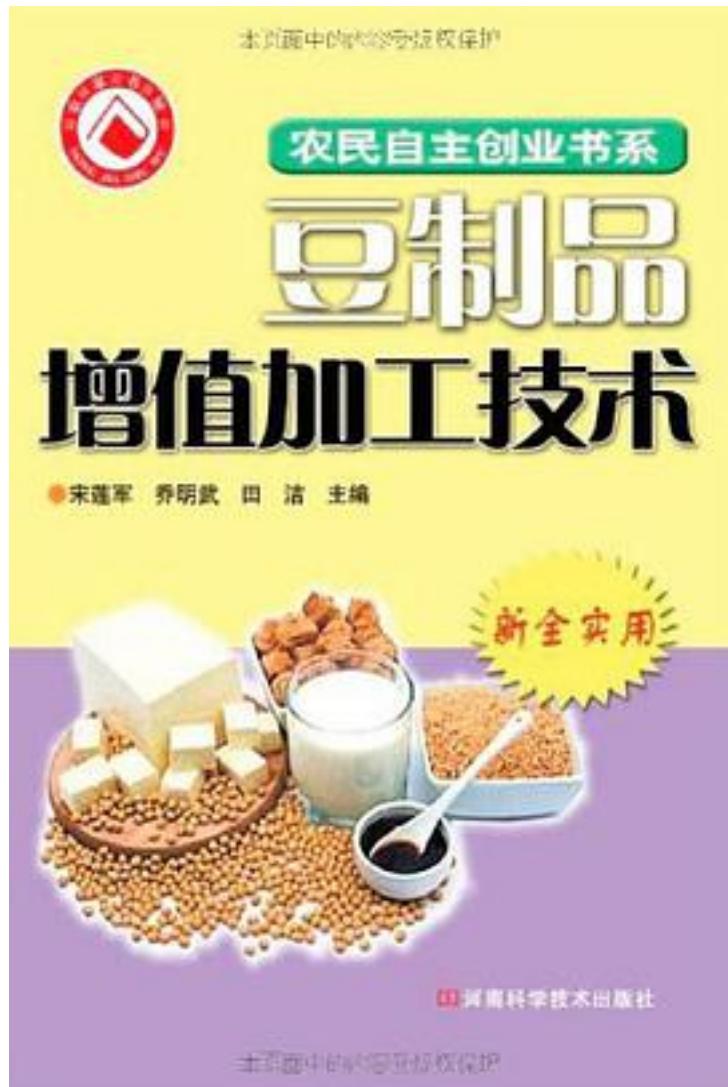


豆制品加工增值技术



[豆制品加工增值技术 下载链接1](#)

著者:宋莲军//乔明武//田洁

出版者:河南科技

出版时间:2010-1

装帧:

isbn:9787534944062

《豆制品加工增值技术》在传统豆类及其制品品种的基础上，收集了各地具有特色的豆制品加工品种，突出其风味、营养和方便化的配方及加工技术。为便于学习和应用实践，《豆制品加工增值技术》在内容方面力求理论与应用并重，达到以理论指导实践的目的，对豆制品的开发、生产和加工有一定指导作用。《豆制品加工增值技术》介绍的豆类及其制品突出可操作性，理论与实践紧密结合，便于生产应用。

作者介绍:

目录: 一、概述
(一)大豆及其制品的营养价值 (二)大豆及其制品的分类
(三)大豆制品生产辅料的选择 (四)大豆及其制品的安全
二、非发酵大豆制品加工技术
(一)豆腐 (二)豆腐干 (三)百叶 (四)素制品 (五)臭豆腐 (六)腐竹
(七)人造肉
三、发酵大豆制品加工技术
(一)豆腐乳 (二)豆豉 (三)酱油 (四)豆酱
(五)其他发酵制品
四、大豆深加工产品
(一)大豆粉 (二)豆乳 (三)大豆浓缩蛋白
(四)大豆分离蛋白 (五)大豆纤维蛋白 (六)大豆组织蛋白
五、大豆加工副产物的综合利用
(一)豆渣的利用 (二)黄浆水的利用
六、杂豆及其制品加工技术
(一)杂豆概述 (二)绿豆食品
(三)豌豆食品 (四)蚕豆食品 (五)地方风味豆附录参考文献
• • • • • (收起)

[豆制品加工增值技术](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[豆制品加工增值技术](#) [下载链接1](#)

书评

[豆制品加工增值技术](#) [下载链接1](#)