

《风味酱类生产技术》

图书基本信息

书名：《风味酱类生产技术》

13位ISBN编号：9787122114044

10位ISBN编号：712211404X

出版时间：2011-9

出版社：化学工业

作者：杜连启//杜彬

页数：280

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《风味酱类生产技术》

内容概要

《风味酱类生产技术(第2版)》内容简介：酱类在人们的饮食生活中占有重要地位，已经成为生活的必需品。《风味酱类生产技术(第2版)》从各种酱类的原料配方、生产工艺流程、操作要点、成品质量指标等方面进行了阐述，主要介绍了以大豆、面粉、大米、蚕豆、果蔬等为原料的酱类及以这些酱类为基料辅以各种其他辅料经过再加工的系列酱类制品的生产技术。

《风味酱类生产技术(第2版)》注重实用性与新颖性，可供从事酱类生产的食品企业技术人员、有关科研单位的研究人员及相关院校食品专业的师生参考使用，同样也适用于宾馆、饭店和居家饮食生活。

书籍目录

第一章 风味酱类的分类和生产原料 第一节 酱类制品生产史 第二节 酱类生产的特点及其分类 一、面酱类 二、黄酱类 三、甜米酱 四、蚕豆酱 五、辣椒酱 六、花生酱 七、芝麻酱 八、鱼子酱 九、豆豉 十、果酱 十一、蔬菜酱 十二、虾酱 十三、肉酱 第三节 风味酱类生产原料 一、蛋白质原料 二、淀粉质原料 三、其他淀粉质原料 四、食盐 五、水 第四节 辅料 一、调味食品添加剂 二、香辛料 第二章 发酵风味酱类生产技术 第一节 黄豆酱和甜面酱 一、黄豆酱生产加工技术 二、大缸黄干酱和稀黄酱生产技术 三、普通甜面酱生产技术 四、黄酱、甜面酱的质量指标 五、新型甜面酱生产技术 第二节 豆豉 一、豆豉的种类 二、豆豉生产工艺 三、名特优豆豉加工工艺 四、新型豆豉 第三节 豆瓣酱(蚕豆酱)的生产加工技术 一、豆瓣的种类 二、豆瓣酱生产加工技术 三、成品质量指标 第四节 新型发酵豆酱 一、蒲公英蚕豆辣酱 二、西瓜豆瓣酱 三、西瓜辣豆瓣酱 四、瓶装南瓜豆瓣辣酱 五、速酿大豆酱 六、天然晒制香辣豆瓣酱 七、翠微辣豆瓣酱 八、豌豆芝麻酱 九、青豆酱罐头 十、豆饼大酱 十一、豆瓣辣酱 十二、胡玉美蚕豆辣酱 十三、安庆蚕豆辣酱 十四、海带豆瓣辣酱 十五、香味大酱 十六、霉豆渣酱 十七、绿豆酱 十八、液态发酵面酱 十九、黑豆豆酱 二十、广式黄豆酱 二十一、辽东大豆酱 第五节 其他发酵酱类 一、蘑菇面酱 二、咸味西瓜酱 三、风味辣椒酱饼 四、果味辣椒酱 五、纯天然辣味复合酱 六、草菇姜味辣酱 七、甜米酱 八、小麦酱 九、荞麦酱 十、特色粟米酱 十一、黑麦仁香菇营养酱 十二、保健复合型橘皮酱 十三、扇贝酱 十四、纤维型调味酱 十五、平菇风味芝麻酱 十六、发酵型风味金针菇酱 第三章 调制风味酱类生产技术 第一节 辣酱 一、辣椒酱 二、新型辣椒酱 三、浓缩辣椒酱 四、辣油椒酱罐头 五、贵州辣椒酱 六、海鲜辣椒酱 七、蘑菇麻辣酱 八、麻油蒜酱 九、榨菜香辣酱 十、辣根调味酱 十一、方便面用麻辣酱 十二、自制干妈酱 十三、鲜辣色拉调味酱 十四、五味辣酱 十五、青胡椒酱 十六、四川麻婆豆腐调味酱 十七、面包涂抹用蒜酱 十八、番茄蒜蓉酱 十九、山楂蒜蓉酱 二十、速食鲜辣酱 二十一、蒜蓉辣酱 二十二、风味大蒜辣椒酱 二十三、蒜蓉西瓜酱 二十四、蒜蓉辣椒酱 二十五、特制蒜蓉辣酱 二十六、美味蒜蓉酱 二十七、牛蒡蒜蓉调味酱 二十八、天津蒜蓉辣酱 二十九、富顺香辣酱 三十、北方辣酱 三十一、上海八宝辣酱 三十二、风味香辣鲜菇酱 三十三、海虾黄灯笼辣椒酱 三十四、果味辣椒酱 三十五、海带辣椒酱 三十六、韩式辣椒酱 三十七、南康辣椒酱 三十八、鸡骨辣椒酱 三十九、青花椒酱 四十、麻辣味复合专用调味酱 第二节 海鲜风味酱 一、调味虾头酱 二、海带花生营养调味酱 三、海带蒜蓉营养酱 四、风味海带酱 五、海带保健酱 六、海鲜调味酱 七、绿藻酱 八、羊栖菜调味料酱 九、紫菜酱 十、鱼酱 十一、复合动植物蛋白风味酱 十二、天津海鲜酱 十三、鱼子酱 十四、扇贝裙边酱 十五、新型海鲜酱 十六、银鱼调味酱 十七、蟹酱 十八、南宁海鲜酱 第三节 肉酱 一、泡椒牛肉酱 二、复合型麻辣牛肉酱 三、辣椒牛肉酱 四、软包装香辣牛肉酱 五、牛肉香辣酱 六、榨菜牛肉酱 七、牛骨糊营养酱 八、多味复合牛肉酱 九、保健型南瓜牛肉酱 十、鹅肥肝酱 十一、新型鹅肝酱 十二、胡萝卜鹅肝酱罐头 十三、中式鸭肝调味酱 十四、胡萝卜骨酱 十五、鸡肉番茄酱 十六、香菇肉酱 十七、多味鲜骨酱 十八、方便羊肉酱 十九、牦牛骨髓酱 二十、鲜味杂酱 第四节 花生酱和芝麻酱 一、稳定性花生酱 二、可可花生酱 三、脱脂麦胚花生酱 四、多维麦胚花生芝麻酱 五、咸甜花生酱 六、紫菜花生调味酱 七、吕根计芝麻酱 第五节 食用菌调味酱 一、香菇大蒜调味酱 二、五香松菌酱 三、猴头菇蛋黄酱 四、低盐蘑菇酱 五、山榛蘑蒜蓉调味酱 六、风味平菇酱 七、风味蘑菇酱 八、蒜蓉平菇酱 九、鸡腿菇酱 第六节 瓜果蔬菜酱 一、香椿酱 二、茄汁西葫芦酱 三、风味番茄酱 四、多维番茄酱 五、番茄沙司 六、调味番茄酱 七、洋葱酱 第七节 其他调制酱类 一、芥末酱 二、紫苏梅酱 三、紫苏复合调味酱 四、沙茶酱 五、可可鸡蛋调味酱 六、高碘鸡蛋酱 七、蛋黄酱 八、百合鹌鹑蛋黄酱 九、XO酱 十、咖喱酱 十一、墨西哥咖喱酱 十二、方便咖喱 十三、素炸酱 十四、多味酱 十五、美式烤肉酱 十六、墨西哥塔可酱 十七、墨西哥烧烤酱 十八、北京烤鸭面酱 十九、桂林酱 二十、豆渣调味酱 二十一、茴香复合调味酱 二十二、新疆特色风味色拉酱 参考文献

章节摘录

版权页：插图：3.蛋白质变性对黄酱产生的影响蛋白质的变性问题对黄酱生产关系甚大。我们知道，蛋白质的变性作用是蛋白质受物理或化学因素的影响，改变其严格的空间结构，其分子内部原有的高度规则性排列发生变化，致使其原有性质发生部分或全部丧失，这种作用称蛋白质变性作用。影响蛋白质变性的因素很多，化学因素有：有机溶剂、酸、碱、脲、胍和去垢剂等。物理因素有：加热、干燥、表面力（如振荡、搅拌、剪力等），紫外线、高压、超声波和X射线等。未经变性的蛋白质叫天然蛋白质，经过变性的蛋白质叫变性蛋白质。而经过加热煮熟的大豆中蛋白质为变性蛋白质。蛋白质的变性理论，其要点是天然蛋白质分子由多肽链所组成，分子的规则性紧密结构是由分子中的次级键维持，所以很容易被物理和化学力所破坏。变性作用是天然蛋白质分子组成的松懈，也就是从有规则的紧密结构变为开链的不规则和散漫的排列形式。变性程度随着空间结构破坏的程度不同而不同，有些是可逆的，有些是不可逆的。实践证明，少数蛋白质的变性作用如不超过一定的限度，已变性的蛋白质在这种情况下还可恢复到原来的状态，是一种可逆反应。但如果变性过度，则成为不可逆反应。天然蛋白质经过变性而成为变性蛋白质，其理化性质、生物功能都发生显著变化。（1）溶解度显著降低从而降低蛋白质的亲水性，蛋白质可沉淀析出。（2）失去结晶能力某些很纯的天然蛋白质一般能制成结晶、而变性蛋白质不能再形成结晶。（3）黏度增加由于蛋白质变性后，分子构型由原来的球状变成纤维状，肽链松开，表面积增大，从而使变性蛋白质的黏度增大。

《风味酱类生产技术》

编辑推荐

《风味酱类生产技术(第2版)》主要介绍了以大豆、面粉、大米、蚕豆、果蔬等为原料的酱类及以这些酱类为基料辅以各种其他辅料经过再加工的系列酱类制品的生产技术。

《风味酱类生产技术》

精彩短评

1、质量很好！正版

《风味酱类生产技术》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com