

# 《食品馅料生产技术与配方》

## 图书基本信息

书名：《食品馅料生产技术与配方》

13位ISBN编号：9787122020901

10位ISBN编号：7122020908

出版时间：2008-3

出版社：化学工业出版社

作者：刘延奇 编

页数：225

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](http://www.tushu000.com)

# 《食品馅料生产技术与配方》

## 内容概要

《食品馅料生产技术与配方》主要介绍了一些常见的制馅原料和馅料制作工艺，涉及原料的选择、制馅设备、馅料的口味调制、馅料护色和营养配伍等。书中针对蒸制食品、煮制食品、焙烤食品和煎炸食品等各类食品的馅料配方和制作要点进行了详细介绍。

# 《食品馅料生产技术与配方》

## 作者简介

刘延奇，1964年11月生，博士，教授，硕士生导师，现任食品与生物工程学院副院长，1986年毕业于复旦大学化学系，获理学学士学位；1989-1992年和2001-2004年分别在天津大学攻读硕士和博士学位。现从事食品化学的教学和科研工作。

# 《食品馅料生产技术与配方》

## 书籍目录

第一章 馅料基础知识第一节 食品馅料概述一、馅料的概念及分类二、馅料的起源与发展三、馅料的特点第二节 制馅原料一、干果类1.瓜子仁2.榄仁3.松子仁4.芝麻5.白果6.花生7.榧子仁8.核桃9.杏仁10.腰果11.榛子12.板栗13.莲子14.椰蓉二、水果花草类1.鲜水果2.蜜饯、果脯3.鲜花类三、畜、禽肉类1.猪肉2.牛肉3.羊肉4.鸡肉5.肉制品四、水产海味类1.大虾2.海参3.干贝4.鱼类五、豆类及其制品原料1.大豆2.蚕豆3.豌豆4.绿豆5.赤豆6.扁豆六、蛋类原料1.蛋类入馅的一般方法2.咸蛋3.皮蛋七、其他原料1.西米2.枳水3.面筋第三节 制馅料常用设备与工具一、制馅料常用设备1.加热设备2.机械设备二、制馅料设备与工具的保养1.熟悉设备工具性能2.编号登记、专人保管3.搞好清洁卫生4.注意维护检修5.加强安全操作第四节 馅料的颜色保护与配伍一、馅料的相生相克原理二、馅料的颜色保护1.水果护色2.蔬菜护色三、馅料营养的保持及互补第二章 食品馅料的制作工艺第三章 蒸制食品馅料配方与工艺第四章 煮制食品馅料配方与工艺第五章 焙烤食品馅料配方与工艺第六章 煎炸食品馅料配方与工艺参考文献

第一章 馅料基础知识 第一节 食品馅料概述 一、馅料的概念及分类 1. 馅料的概念 馅料，就是用各种不同原料，经过精细加工拌制和熟制的形式多样、味美适口、并包入米点或面点内的心子，一般称为馅心，简称馅。它是米点或面点的主要组成部分，也往往形成了这些带馅食品的特色。馅的概念比较笼统，它包括了所有以不同方式带馅的食品，食品工业上的馅料则是指以蔬菜、植物的果实或块茎、肉与肉制品、水产制品、油等为原料，加糖或不加糖，添加或不添加其他辅料，经工业化生产的、广泛用于食品行业的馅。

2. 馅料的分类方法 馅料的分类方法有许多种，按照食品加工方法可分为：蒸制食品馅料、煮制食品馅料、油炸食品馅料、冷冻食品馅料、焙烤食品馅料等；按食品种类可分为：包子馅料、饺子馅料、馒头馅料、面包馅料、烧卖馅料、汤圆馅料等；按组成馅的原料则可分为：肉馅、豆馅、果仁馅、蔬菜馅、海鲜馅及混合馅料等。很多面点就是以馅心命名的，如三鲜饺、叉烧包、莲蓉酥、萝卜丝饼等。制作馅心，是面点制作的一项重要技术，要制出口味鲜美的馅心，不仅要有熟练的刀工、精湛的烹调技巧，还必须熟悉各种原料的性质和用途，同时善于结合坯皮的形成及熟制上的特点，采用不同的技术措施，才能取得良好的效果。

二、馅料的起源与发展 馅料是我国米面食品加工中重要的组成部分，在米面食品中包入各种各样馅心是我国劳动人民在日常生活中的伟大发明之一。

# 《食品馅料生产技术与配方》

## 编辑推荐

本书内容分为两大部分，第一、二章主要介绍了食品馅料的基础知识及其制作工艺；第三、四、五、六章中针对各类食品的馅料配方与工艺逐一进行了介绍，内容包括蒸制食品馅料、煮制食品馅料、焙烤食品馅料和煎炸类食品馅料等。其内容丰富，实用性强，对生产带馅食品的新产品有借鉴作用，是食品馅料生产者的良好读物及实践指南。

# 《食品馅料生产技术与配方》

## 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](http://www.tushu000.com)