

《大豆加工技术问答》

图书基本信息

书名：《大豆加工技术问答》

13位ISBN编号：9787801671639

10位ISBN编号：7801671635

出版时间：2001-5

出版社：中国农业科技出版社

作者：石彦国等编著

页数：169

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

《大豆加工技术问答》

内容概要

《大豆加工技术问答》以问答的形式阐述了大豆的基本成分及营养价值，介绍了一些能以中小规模组织生产的产品加工技术，对各种产品生产的关键技术、操作要点、注意事项及设备选用等问题作了较全面的解答，书中内容深入浅出，通俗易懂，力求实用，该书的读者对象为个体和中小型大豆加工企业的从业人员。

书籍目录

- 一、基础知识1.大豆子粒由哪几部分组成？2.大豆子粒主要由哪些物质组成？3.大豆油脂具有什么样的营养特性？在食品中有什么作用？4.大豆蛋白质具有什么样的营养特性？5.什么叫蛋白质变性？6.大豆能做哪些食品？
- 二、大豆制油与饼粕利用7.大豆制油有哪些方法？8.热榨法常用哪些设备？9.90型榨油机应如何操作？10.90型榨油机应如何检修与维护？11.95型螺旋榨油机是如何榨油的？12.如何操作95型螺旋榨油机？13.95型螺旋榨油机应如何维修？14.热榨法制取大豆油的工艺过程怎样？15.冷榨法制取大豆油的工艺过程怎样？16.你了解溶剂浸出法制油工艺吗？17.粗油应如何处理？18.粗油沉降如何进行？有何特点？19.粗油过滤如何进行？20.粗油过滤操作时应注意什么？21.过滤后的豆油应如何脱胶？22.何为高温水化法？23.何为中温水化法？24.何为低温水化法？25.水化脱胶中应注意什么？26.如何利用冷榨豆饼(瓦饼)生产低脂豆粉？27.如何用冷榨豆饼生产机制腐竹和人造肉？28.如何选用挤出机？29.如何用冷榨豆饼生产浓缩大豆蛋白？
- 三、非发酵豆制品30.大豆为什么会变成豆制品？31.豆制品凝固剂有哪些？32.什么是石膏？有何特性？如何使用？33.什么是卤水？有何特性？如何使用？34.市售“盒豆腐”是用什么凝固剂做的？它有何特性？35.豆制品生产时泡沫应如何消除？36.什么样的大豆更适合生产豆制品？37.大豆应如何清选？38.豆制品生产中大豆应如何浸泡？39.大豆浸泡常用哪些器具？40.大豆磨碎的粒度应如何掌握？41.磨碎大豆时应如何加水？42.磨浆设备有哪些？43.滤浆工艺应如何掌握？44.常用滤浆设备有哪些？45.传统豆制品在加工过程中怎样煮浆？46.点脑工艺应如何掌握？47.蹲脑时间应如何掌握？48.水豆腐如何压制？49.干豆腐浇制时应注意什么？50.怎样进行干豆腐的压制与脱布？51.传统豆制品豆腐(白)干怎样成型？52.盒豆腐怎么做？53.如何制作腐竹？54.油豆腐怎样制作？55.炸素虾怎样制作？56.炸丸子怎样制作？57.炸春卷怎样制作？58.怎样制作五香豆腐？59.如何制作兰花干？60.熏制品怎样制作？
- 四、豆腐乳制品61.腐乳酿造微生物有哪些种类？62.毛霉腐乳生产的工艺流程与豆腐坯的制作？63.腐乳生产用毛霉菌粉应如何制作？64.腐乳生产用毛霉菌液如何制作？65.腐乳生产中如何接种与摆坯？66.生产中的前发酵如何控制？67.腐乳生产中菌坯腌制怎样进行？68.腐乳怎样装坛？69.腐乳发酵的温度和时间应如何控制？70.腐乳生产用的酒料应如何选择或制作？71.腐乳生产用面糕和面酱怎样制作？72.绍兴腐乳制作有何特点？73.桂林腐乳制作有何特点？74.克东腐乳制作有何特点？75.辣椒腐乳制作有何特点？76.夹江腐乳制作有何特点？77.唐场豆腐乳制作有何特点？78.白菜腐乳制作有何特点？79.酥制坯乳制作有何特点？
- 五、豆豉与豆酱制作80.何为豆豉？有多少种类？基本工艺流程怎样？81.豆豉生产中如何选料与浸泡？82.豆豉生产过程中怎样蒸豆？83.豆豉生产过程中怎样制曲？84.豆豉生产过程中怎样洗曲？85.潼川豆豉如何制作？86.永川豆豉如何制作？87.宏长发豆豉如何制作？88.阳江豆豉如何制作？89.开封西瓜豆豉怎样制作？90.八宝豆豉如何制作？91.豆酱的色、香、味、体是如何形成的？92.生产豆酱用种曲应如何制作？93.豆酱制作过程中种曲应具有什么样的质量？94.豆酱生产应如何操作？95.豆酱生产操作应注意什么？
- 六、豆乳制品96.何谓豆乳？其与传统豆浆有何区别？97.豆乳生产中原料大豆应如何处理？98.豆乳生产中制浆时应注意什么？99.配合制浆过程采取的消除豆腥味的手段有哪些？100.豆乳生产过程中为什么要脱臭？101.豆乳生产过程中哪些营养素需要强化？102.豆乳生产过程中如何调合风味？103.如何通过添加剂强化豆乳的稳定性？104.豆乳生产过程中为什么要均质？105.豆乳生产过程中如何掌握杀菌条件？106.豆乳生产过程中如何选择包装？107.丹麦豆乳生产的技术要点如何？108.日本精研舍株式会社豆乳生产技术有何特点？109.瑞典阿伐一拉伐有限公司(Aval)豆乳生产技术有何特点？110.美国伊利诺斯州的豆乳生产技术有何特点？111.什么是酸豆乳？112.何谓豆乳发酵剂？113.酸豆乳发酵剂菌种如何选择？114.酸豆乳发酵剂的调制必须具备哪些条件？115.酸豆乳发酵剂的调制需要哪些用具与材料？116.酸豆乳发酵剂如何调制？117.酸豆乳基料如何制备？118.酸豆乳的接种与发酵如何进行？119.豆炼乳、豆乳晶和豆乳粉的基料如何制备？120.豆乳如何浓缩？如何用豆乳生产豆炼乳？121.豆乳晶生产中如何干燥？122.豆乳粉生产过程中如何干燥？
- 七、豆腐渣的利用123.豆腐渣的利用价值如何？124.如何用豆腐渣制牛肉丸子？125.如何用豆腐渣制作鱼糕？126.如何用豆腐渣制作烘焙食品？127.如何用豆腐渣制作快餐食品？128.如何用豆腐渣生产糖化菌粉？129.如何用豆腐渣制作霉豆渣？

《大豆加工技术问答》

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