

# 《小食品生产加工7步赢利》

## 图书基本信息

书名：《小食品生产加工7步赢利》

13位ISBN编号：9787122035417

10位ISBN编号：7122035417

出版时间：2009-1

出版社：化学工业出版社

页数：312

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)

# 《小食品生产加工7步赢利》

## 前言

随着经济发展和人们生活水平的提高，人们不再满足于吃饱，而且要吃好。无论是早点还是加餐，无论是在家休闲，还是差旅途中，常需要一些可口、鲜美、方便的小食品。这“小食品”是传统的称呼，现代又称为“休闲食品”。从20世纪90年代开始，小食品以风味型、营养型、享受型、特产型、功能型、方便型等消费特征涵盖全部消费人群，即儿童零食、青少年享受食品、成年及老年人暇趣食品等，发展成为一个大的且快速膨胀的市场。在这个庞大的市场上，传统小食品、民族小食品、洋化小食品和中西结合小食品一起登场，给小食品生产者和经营者以很丰厚的回报。庞大的消费者需要和优越的流通价值，决定了小食品的发展方向将是一条广阔产业之路。为了配合小食品的生产研发，我们收集大量有关资料，结合多年实践，选编了《小食品生产加工7步赢利·五谷杂粮卷》一书，介绍五谷杂粮类小食品生产加工赢利的市场调研、选项、行业准入、原料准备、生产加工、加工实例及市场营销7个步骤。在加工实例中，介绍16种五谷杂粮，列出这些五谷杂粮生产加工小食品的原辅料、工艺流程、操作要点、产品质量以及产品特点、保健功能。有些小食品甚至可以在家完成制作。谨以此书供食品加工行业的产品研发人员、生产者、经营者参考。本书主编董淑炎，副主编梅德鸣，吴志军、齐连雪、侍左山参加编写。由于作者的水平所限，书中存在的不妥之处，恳请指正，在此表示感谢。

# 《小食品生产加工7步赢利》

## 内容概要

《小食品生产加工7步赢利:五谷杂粮卷》是《小食品生产加工7步赢利》的其中一卷。作者收集整理大量有关资料，结合多年实践，选编了《小食品生产加工7步赢利·五谷杂粮卷》一书，介绍从事五谷杂粮类小食品生产加工赢利的7个步骤。第1步需要调研五谷杂粮小食品现状及发展趋势；第2步选择项目；在项目选定后，第3步是建厂房、购设备、完成食品行业的准入；第4步备好原料；第5步生产加工；第6步加工实例；第7步进行市场营销。在加工实例中，介绍16种五谷杂粮，列出这些五谷杂粮生产加工小食品的原辅料、工艺流程、操作要点、产品质量以及产品特点、保健功能。有些小食品甚至在家中都可完成制作。

# 《小食品生产加工7步赢利》

## 书籍目录

第1步 调研五谷杂粮类小食品现状及发展趋势一、五谷杂粮类小食品行业概况二、国内五谷杂粮类小食品消费结构的变化及趋势第2步 选择五谷杂粮类小食品项目一、五谷杂粮类小食品选项调查二、待选择小食品项目类型三、厂房建筑要求四、企业生产设备选择第3步 完成食品行业的准入一、食品质量安全市场准入制度二、食品质量安全市场准入程序三、食品生产加工企业必备条件四、小食品作坊摊贩取得营业执照第4步 备好五谷杂粮类小食品生产加工原料一、主料二、辅料三、添加剂第5步 五谷杂粮类小食品生产加工一、试产二、饼干的制作三、糕点的生产加工四、膨化食品的生产加工五、新产品研发第6步 五谷杂粮小食品生产加工实例一、米1. 百果方糕2. 谷粒素3. 云片糕4. 锅巴5. 茶香大米锅巴6. 米饼7. 膨化锅巴8. 桃片糕9. 米饼干10. 薄酥脆11. 香酥片12. 膨化夹心米酥13. 大米膨化小食品14. 米脆饼15. 糯米米果16. 海鲜膨化米果17. 黑米营养虾条18. 黑米膨化食品19. 全膨化天然虾味脆条20. 营养米圈21. 米虾球22. 巧克力膨化果23. 强化钙、铁、锌膨化米果24. 油炸膨化小食品25. 油炸膨化米饼26. 豆类休闲膨化食品27. 雪枣28. 黑米软糖29. 米花糖30. 家制芝麻米花糖31. 油酥米花糖32. 桂花米花糖33. 儿童米花糖34. 北京米花糖35. 乐山香油米花糖36. 五仁米花糖二、面粉1. 饼干2. 韧性饼干3. 酥性饼干4. 苏打饼干5. 维夫饼干6. 蛋黄饼干7. 五花饼干8. 夹心饼干9. 消糖饼干10. 富锌饼干11. 玩具饼干12. 婴儿乐饼干13. 葵花酥饼干14. 蛋制饼干15. 家制蛋卷饼干16. 西凡尼饼干17. 奶油饼干18. 柠檬蛋黄饼干19. 甜方饼干20. 两色饼干21. 富锌、铁、钙儿童保健饼干22. 开口笑23. 焦皮酥24. 花生珍珠糕25. 菊花酥26. 排叉27. 京都萨其马28. 翠绿龙珠29. 核桃酥30. 杏仁酥31. 奶油浪花酥32. 奶油巧克力蛋黄酥33. 托果34. 大方果35. 杏仁角36. 奶油小白片37. 干层红樱塔38. 甜酥奶饼39. 六瓣酥40. 干层酥41. 小馒头休闲食品三、大麦1. 大麦膨化食品四、玉米1. 玉米片2. 美国玉米片3. 油炸玉米片4. 玉米锅巴5. 玉米蔬菜片6. 甜玉米脆片7. 玉米胚芽薄片8. 玉米花沾9. 爆玉米花10. 膨香酥11. 玉金酥12. 玉米米花糕13. 油炸玉米小食品14. 玉米饴糖15. 家制高粱饴16. 玉米酥糖17. 玉米花球糖18. 玉米饼干19. 玉米果仁饼干五、燕麦1. 燕麦饼干2. 燕麦葡萄干饼干3. 燕麦酥饼4. 燕麦复合食品六、小米1. 小米饼干2. 小米威化饼干3. 小米豆粉营养饼干4. 麦粒素5. 膨化小米锅巴6. 小米薄酥脆7. 小米黑芝麻香酥片8. 小米酥卷9. 小米玉金酥10. 小米曲奇饼干七、高粱1. 高粱油酥米花糖2. 高粱米花沾八、薏米1. 薏米饼干2. 薏米膨化食品3. 薏米酥九、荞麦1. 荞麦饼干2. 荞麦混合粉饼干3. 咸宁荞酥4. 云南荞饴5. 荞面咸味千层酥6. 降糖乐饼干十、大豆1. 糖蘸豆2. 糖酥黄豆3. 怪味黄豆4. 大豆休闲膨化食品5. 豆酥糖6. 豆酥糖(宁式)7. 豆面酥糖(北京)8. 模型香豆腐干9. 香豆腐干10. 炸素虾11. 小素鸡12. 五香素牛肉13. 素火腿14. 糖蜜枣15. 五香豆腐干16. 卤汁豆腐干17. 长汀豆腐干十一、绿豆1. 绿豆糕2. 绿豆糕(苏式)3. 绿豆糕(闽式)4. 水晶绿豆糕(扬式)5. 茶叶绿豆羊羹6. 家制绿豆高粱饴十二、赤豆1. 小豆羊羹2. 栗子羊羹3. 红果羊羹4. 茶叶红豆羊羹十三、豌豆1. 油炸豌豆2. 糖酥豌豆3. 怪味豌豆十四、花生1. 炒咸花生2. 香草花生仁3. 蜂蜜花生米4. 甜酥花生米5. 琥珀花生仁6. 鱼皮花生仁7. 椒盐花生仁8. 五香花生米9. 膨化花生仁10. 裹粉膨化花生仁11. 奶油花生米12. 奶油可可花生米13. 花生沾-14. 酥花生片15. 花生酥糕16. 花生糖(广西)17. 大众花生糖18. 闽北花生酥19. 白鸽蛋(广西)20. 板栗糖21. 花生酥(潮式)22. 花生果条23. 花生片-24. 可可花生酥心糖25. 花生麻糖26. 花生钙素糖27. 苏州丁果糖28. 曲氏花生酥29. 奶油花生糖30. 黄油花生薄片糖31. 老茂生牛根糖(天津)32. 花生酥33. 花生可口酥34. 怪味花生米十五、芝麻1. 芝麻糖2. 松子麻片糖3. 麻松条4. 麻糖5. 芝麻糖(广西)6. 核桃芝麻糖蘸-7. 黑交切糖8. 家制浇切片9. 浇切糖10. 蜂蜜麻糖11. 芝麻酥糖12. 滨州芝麻酥糖13. 芝麻桃片糖14. 芝麻牛皮糖15. 芮城芝麻糖16. 麻杆糖17. 芝麻条18. 芝麻花生片糖19. 董糖20. 藕丝糖(宁式)21. 片式芝麻糖22. 黑白麻酥糖(武汉)23. 桂林酥糖(广西)24. 孝感麻糖25. 酥寸金糖26. 桂林寸金糖十六、甘薯1. 甜薯片2. 香酥薯片3. 真空油炸红薯脆片4. 油炸膨化红薯5. 红薯果脯6. 甘薯胡萝卜复合脯7. 甘薯红橘复合脯8. 连城红心薯干9. 果酱薯片10. 甘薯软糖11. 四川牛皮糖12. 甘薯酥糖13. 甘薯枣14. 红薯羊羹15. 红薯高粱饴软糖16. 家制红薯高粱饴第7步 五谷杂粮类小食品市场营销一、市场营销调研和预测二、市场营销决策三、市场营销策略四、定价策略五、分销渠道六、促销策略七、中小食品企业如何打开市场?八、中小型食品企业成功打开市场实例分析附录 食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则(试行)(节选)参考文献

## 章节摘录

**第1步 调研五谷杂粮类小食品现状及发展趋势**

**一、五谷杂粮类小食品行业概况** 随着经济发展和人们生活水平的提高，人们不仅仅满足于吃饱，而且要吃好。在很多场合都需要一些味道可口、鲜美、食用方便的小食品，现代又称为休闲食品。以五谷杂粮为原料加工制作的小食品称为五谷杂粮类小食品。众所周知。我国的五谷杂粮类小食品生产历史悠久、花样繁多、制作考究、造型精美。特别是我国幅员辽阔、民族众多，各地区气候、物产条件、人民生活习惯不同，五谷杂粮类小食品具有浓厚的地方色彩和独特的民族特色，所以在花色品种、生产方法、口味及色泽上形成了各种不同特色。我国自改革开放以来，饼干、糕点产品已进入激烈的市场竞争阶段，尤其是最近几年，外国企业来华投资猛增，合资、独资企业发展迅速。但随着人们生活水平的提高，国内企业必须在产品的生产工艺、设备、技术、管理等方面提高水平，以供给人们高质量、高品位的现代五谷杂粮类小食品，才能在竞争的环境中生存和发展。这一切都给五谷杂粮类小食品行业的发展带来了挑战和机遇。

**二、国内五谷杂粮类小食品消费结构的变化及趋势**

**1.小食品消费结构的变化** 我国人口众多，向一个潜在需求如此巨大的市场提供适合于多种消费倾向的小食品，应成为我国食品工业最重要与迫切的任务。

# 《小食品生产加工7步赢利》

## 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)