

《豆腐制品加工技术》

图书基本信息

书名：《豆腐制品加工技术》

13位ISBN编号：9787122096609

10位ISBN编号：7122096602

出版时间：2011-2

出版社：化学工业出版社

作者：沈群 编

页数：132

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

《豆腐制品加工技术》

内容概要

《豆腐制品加工技术》详细介绍各类豆腐及豆腐制品的生产技术。在简要介绍豆腐制品生产原辅材料基础知识后，分别详尽介绍传统豆腐（南豆腐、北豆腐、内酯豆腐）、豆腐制品（豆腐干、豆腐皮、油豆腐、豆腐乳等）、新型豆腐（水果风味豆腐、花生豆腐等）的配方、工艺流程、操作要点等内容。

《豆腐制品加工技术》通俗易懂，制作方法简单易学，适合南北各地豆腐及豆腐制品制作经营商户学习使用，亦可供家庭制作豆腐制品时参考。

《豆腐制品加工技术》

书籍目录

第一章 概述 一、豆类的营养与生理功能 二、豆腐的分类 参考文献 第二章 豆腐制品生产原辅材料 一、大豆 (一)大豆的分类 (二)大豆种子结构与组成 (三)大豆的储藏 (四)大豆质量标准 (五)大豆的主要成分 二、凝固剂 三、生产用水 参考文献 第三章 传统豆腐生产技术 一、豆腐生产的原理 二、豆腐生产工艺流程 三、北豆腐生产工艺与配方 四、南豆腐生产工艺与配方 五、内酯豆腐生产工艺与配方 参考文献 第四章 豆腐制品生产技术 一、豆腐干 二、豆腐皮及豆腐丝 (一)豆腐皮 (二)豆腐丝 三、冻豆腐 四、素什锦类豆制品 (一)卤制品 (二)油炸豆制品 (三)熏制品 (四)炸卤制品 (五)腐乳 参考文献 第五章 新型豆腐生产技术 一、新型大豆豆腐 (一)高铁豆腐 (二)水果风味豆腐 (三)姜汁风味豆腐 (四)茶汁豆腐 (五)鸡蛋豆腐 (六)芦荟豆腐 (七)牛奶豆腐 (八)番茄黄瓜菜汁豆腐 二、新型非大豆豆腐 (一)魔芋豆腐 (二)花生豆腐 (三)猪血豆腐 (四)玉米豆腐 (五)大米豆腐 参考文献 第六章 豆腐制品生产卫生及安全品质控制 一、豆腐制品生产卫生 二、豆腐制品的保存方法 三、豆腐制品的理化及卫生检验 参考文献 附录

《豆腐制品加工技术》

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