

<<果脯蜜饯及果酱制作与实例>>

图书基本信息

书名：<<果脯蜜饯及果酱制作与实例>>

13位ISBN编号：9787122016508

10位ISBN编号：7122016501

出版时间：2008-2

出版时间：化学工业出版社

作者：刘玉冬 编

页数：412

字数：348000

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：<http://www.tushu007.com>

<<果脯蜜饯及果酱制作与实例>>

内容概要

全书共分11章。

在系统和科学地阐述了糖制品加工的基本原理、对原辅材料和设施设备的要求、糖制品检验和保存方法的基础上，详细介绍了果品、蔬菜等常见品种的糖制方法、工艺流程、操作要领、质量标准，并配以大量实例简介说明。

本书内容新颖、丰富、通俗易懂，可为广大从事果蔬花卉糖制品加工企业、大专院校和科研院所的专业技术人员以及个人爱好者阅读和参考。

内容翔实，实用性强，既可供广大从事糖制品的加：亡、研究人员参考也可应百姓日常生活所需之阅读，是一本极好的科普读物。

<<果脯蜜饯及果酱制作与实例>>

书籍目录

第1章 概述 1.1 糖制品的分类 1.1.1 果脯蜜饯类 1.1.2 果酱类 1.1.3 其他分类方法 1.2 糖制的基本原理 1.2.1 原糖的种类 1.2.2 食糖的保藏作用 1.2.3 食糖的性质第2章 糖制工艺 2.1 糖制技术对园艺产品的要求 2.1.1 园艺产品糖制的特性 2.1.2 糖制品对原料的要求 2.2 园艺产品的预处理 2.2.1 果品的选别和分级 2.2.2 果品的清洗 2.2.3 针刺 2.2.4 擦皮 2.2.5 削皮、刮皮及剥皮 2.2.6 果品的烫漂 2.2.7 果品的抽空处理 2.2.8 果品的护色 2.2.9 原料的肉质处理 2.3 糖渍工艺理论及方法 2.3.1 透糖平衡 2.3.2 透糖的工艺措施 2.4 新鲜果蔬、改变组织的糖渍工艺 2.4.1 工艺特点 2.4.2 糖渍工艺 2.5 干果组织及盐坯组织的糖渍工艺 2.5.1 工艺特点 2.5.2 加工工艺 2.6 蜜饯类加工工艺 2.6.1 原料的处理 2.6.2 蜜饯类的加工方法 2.7 果酱类加工工艺 2.7.1 果胶的凝胶作用 2.7.2 原料的处理 2.7.3 果酱的加工方法 2.8 园艺产品糖制对水和设备的要求 2.8.1 果蔬花卉加工用水的处理 2.8.2 糖制常用设备.....第3章 仁果类果实的糖制技术与实例第4章 核果类果实的糖制技术与实例第5章 浆果类果实的糖制技术与实例第6章 其他类果实的糖制技术与实例第7章 根菜类蔬菜的糖制技术与实例第8章 茎菜类蔬菜的糖制技术与实例第9章 叶菜类蔬菜的糖制技术与实例第10章 果菜类蔬菜的糖制技术与实例第11章 其他园艺产品的糖制技术与实例参考文献

<<果脯蜜饯及果酱制作与实例>>

编辑推荐

《果脯蜜饯及果酱制作与实例》列出了300多个生产实例，工艺过程与操作条件十分明了，易学易做，可现学现用。

《果脯蜜饯及果酱制作与实例》中提供的技术简明可靠，不但可以为食品生产企业提供参考，也可以作为广大爱好者在家庭自制一些食品。

<<果脯蜜饯及果酱制作与实例>>

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:<http://www.tushu007.com>