

<<调味品及其他食品加工技能综合实训>>

图书基本信息

书名：<<调味品及其他食品加工技能综合实训>>

13位ISBN编号：9787122030436

10位ISBN编号：7122030431

出版时间：2008-8

出版时间：化学工业出版社

作者：谢骏

页数：118

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>

<<调味品及其他食品加工技能综合实>>

内容概要

《调味品及其他食品加工技能综合实训》主要介绍酱油、酱类、食醋、黄酒、豆豉、腐乳、酱菜等调味品，以及膨化食品、果脯、方便面、糖果等食品的加工技能实训。

每一个实训项目主要由基础知识、实训目的与要求、工艺流程、操作要点、注意事项、质量标准、操作考核要点及参考评分和常见问题分析等部分组成，在编写过程中突出综合实训的特点，注重理论联系实际，浅显易懂，力求培养学生的实践能力。

《调味品及其他食品加工技能综合实训》可作为食品相关专业学生进行基本技能培训的教材，也可供相关企业的生产人员参考。

<<调味品及其他食品加工技能综合实>>

书籍目录

第一章 调味品加工技能综合实训项目实训项目一 酱油加工技能综合实训实训项目二 酱类加工技能综合实训实训项目三 食醋加工技能综合实训实训项目四 黄酒加工技能综合实训实训项目五 豆豉加工技能综合实训实训项目六 腐乳加工技能综合实训实训项目七 酱菜加工技能综合实训实训项目八 泡菜加工技能综合实训第二章 其他食品加工技能综合实训项目实训项目一 膨化食品加工技能综合实训实训项目二 皮蛋加工技能综合实训实训项目三 果脯加工技能综合实训实训项目四 方便面加工技能综合实训实训项目五 糖果加工技能综合实训实训项目六 豆腐加工技能综合实训参考文献

章节摘录

第一章 调味品加工技能综合实训项目 实训项目一 酱油加工技能综合实训 【酱油的分类

】 1.按生产工艺分 (1) 酿造酱油 是以大豆或脱脂大豆、小麦或麸皮为原料，经过微生物酿造而成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

酿造酱油可供调味用，也是配制酱油的主要原料。

酱油成曲中加入多量盐水发酵，呈流动状态的稀酱状物质称为酱醪。

酱油成曲中加入较少量盐水（或水）发酵，呈不流动稠厚状态的物质称为酱醅。

根据醪及醅状态的不同可分为稀态发酵、同稀发酵、固态发酵，根据加盐量的不同可分为高盐发酵、低盐发酵。

酿造酱油按发酵工艺的类型主要分为两类： 高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油） a.高盐固稀发酵酱油 以大豆和 / 或脱脂大豆，小麦和 / 或小麦粉为原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后，在发酵阶段先以高盐度、小水量固态制醅，然后在适当条件下再稀释成醪，再经发酵制取的酱油。

b.高盐稀态发酵酱油 以大豆和 / 或脱脂大豆，小麦和 / 或小麦粉为原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪，再经发酵制成的酱油。

低盐固态发酵酱油 以脱脂大豆和麦麸为原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成同体酱醅，再经发酵制成的酱油。

低盐固态发酵有三种类型：低盐固态发酵移池浸出法、低盐固态发酵原池浸出法、低盐固态淋浇发酵浸出法。

酿造酱油目前广泛采用的是低盐固态发酵法。

(2) 配制酱油 以酿造酱油为主体，与酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等配制而成的液体调味品。

2.按食用方法分 (1) 烹调酱油 不直接食用的，适用于烹调加工的酱油。

(2) 餐桌酱油 既可直接食用，又可用于烹调加工的酱油。

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>