

<<传统豆制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<传统豆制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122105943

10位ISBN编号：7122105946

出版时间：2011-6

出版单位：化学工业

作者：于新//黄小丹

页数：345

字数：300000

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>

## <<传统豆制品加工技术>>

### 内容概要

本书介绍了传统豆制品的发展现状、原料性质、加工原理和常见质量问题等。重点介绍常见豆腐、腐竹、豆腐干、豆腐皮等非发酵豆制品和腐乳、酱油、豆豉、豆酱等发酵豆制品的原料配方、工艺流程、操作要点及质量标准。具体品种涉及中国各地区、各民族具有代表性的传统豆制品。

本书可供城乡居民家庭、传统豆制品加工企业、个体户豆制品加工作坊、食品餐饮以及商业等部门从业人员使用。也可供农产品加工生产、科研、教学、应用、检验和管理人员参考。

# <<传统豆制品加工技术>>

## 书籍目录

### 第一章 绪论

#### 第一节 我国豆制品历史与现状

#### 第二节 豆腐形成的基本原理

##### 一、豆腐坯制作过程中大豆蛋白质的变化机理

##### 二、胶凝剂的作用原理

#### 第三节 发酵豆制品的基本原理

##### 一、发酵微生物

##### 二、发酵过程中生物化学变化

##### 三、色、香、味、体的形成

### 第二章 豆腐加工

#### 第一节 豆腐加工工艺

##### 一、原辅料要求

##### 二、工艺流程

##### 三、操作要点

#### 第二节 豆腐的常见质量问题

##### 一、豆腐颜色发红、色暗

##### 二、豆腐牙碇或苦涩

##### 三、馊味或酸腐味

##### 四、豆腐脑老嫩不均

##### 五、豆腐形状不规则

#### 第三节 豆腐的质量标准

##### 一、感官指标

##### 二、理化指标

##### 三、微生物指标

#### 第四节 特色豆腐

##### 一、北豆腐

##### 二、南豆腐

##### 三、脱水冻豆腐

##### 四、宁式小嫩豆腐

##### 五、盐卤老豆腐

##### 六、靖西姜黄豆腐

##### 七、内酯豆腐

##### 八、豆粕内酯豆腐

##### 九、包装豆腐

### 第三章 腐竹加工

#### 第一节 腐竹加工工艺

##### 一、工艺流程

##### 二、操作要点

#### 第二节 腐竹常见质量问题

#### 第三节 腐竹质量标准

##### 一、感官指标

##### 二、理化指标

##### 三、分级标准

#### 第四节 特色腐竹

##### 一、广西桂林腐竹

<<传统豆制品加工技术>>

- 二、河南长葛腐竹
- 三、家庭制作腐竹
- 四、陈留豆腐棍
- 第四章 豆腐干与豆腐皮加工
- 第五章 腐乳加工
- 第六章 酱油加工
- 第七章 豆豉加工
- 第八章 豆酱加工
- 第九章 豆制品包装材料及其安全性问题
- 参考文献

<<传统豆制品加工技术>>

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