

<<复合调味技术及配方>>

图书基本信息

书名：<<复合调味技术及配方>>

13位ISBN编号：9787122110404

10位ISBN编号：7122110400

出版时间：2011-8

出版单位：化学工业

作者：斯波

页数：225

字数：252000

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>

<<复合调味技术及配方>>

内容概要

《复合调味技术及配方》介绍了复合调味原理、复合调味平衡、盲测、复合调味技巧、鸡精复合调味技术、鸡精衍生产品生产技术与配方、模仿研发应用。

《复合调味技术及配方》中附有大量火锅鸡精、煲汤鸡精、炒菜鸡精、鸡粉、鸡肉味调味料、休闲食品调味料的生产配方。

《复合调味技术及配方》可供复合调味料生产企业和餐饮企业管理研发人员和食品烹饪相关专业师生使用。

<<复合调味技术及配方>>

书籍目录

第一章 复合调味技术概论

第一节 复合调味原理及发展趋势

- 一、复合调味原理
- 二、复合调味发展趋势

第二节 调味平衡理论及实际应用

- 一、调味平衡理论
- 二、调味平衡实际应用

第三节 盲测理论及应用实例

- 一、盲测理论
- 二、盲测应用实例

第四节 复合调味技巧

- 一、复合调味的现状
- 二、复合调味的目的及发展方向
- 三、咸味调配及调味实例
- 四、甜味及强化厚味调配
- 五、增香调配复配原则

第二章 鸡精复合调味技术及工艺配方

第一节 鸡精的定义、特点、研究现状

- 一、鸡精的定义
- 二、鸡精的特点
- 三、鸡精的研究现状

第二节 鸡精生产工艺技术

- 一、鸡精生产工艺流程
- 二、鸡精生产所需设备
- 三、kg/h鸡精生产线设备配置说明
- 四、鸡精生产新技术

第三节 火锅专用型鸡精调配及配方

- 一、火锅专用型鸡精等复合调味料的特点
- 二、市场上常见的火锅鸡精
- 三、火锅鸡精长时间蒸煮仍清澈透明的研究
- 四、火锅鸡精生产注意事项
- 五、火锅鸡精参考配方

第四节 煲汤专用型鸡精调配细则及配方

- 一、煲汤专用鸡精的特点
- 二、适合于煲汤的鸡精
- 三、煲汤鸡精的优势
- 四、煲汤型鸡精配方

第五节 炒菜型鸡精配方及注意事项

- 一、炒菜型鸡精等复合调味料的分类
- 二、炒菜型鸡精的特点
- 三、炒菜型鸡精生产配方

第六节 食品企业和餐饮连锁鸡精生产技术

- 一、食品企业专用鸡精研发思路及生产技术
- 二、餐饮连锁专用鸡精的研发流程及配方

第七节 鸡精衍生系列产品生产技术与配方

<<复合调味技术及配方>>

- 一、高汤精等产品研发及生产配方
- 二、鸡粉类系列产品生产配方
- 三、鸡肉味调味料生产配方
- 四、高汤类产品生产配方
- 五、浓缩鸡汁、火腿汁等生产技术及配方
- 第八节 鸡精发展趋势及配方
 - 一、鸡精发展趋势
 - 二、鸡精生产配方
- 第三章 复合调味食品应用及创新思路
 - 第一节 肉类调味休闲化应用及创新
 - 一、肉类调味休闲化应用
 - 二、卤制品调味应用及发展趋势
 - 三、风干肉休闲调味实际应用
 - 第二节 米及杂粮制品休闲调味及创新
 - 一、米制品调味及创新
 - 二、锅巴调味及配方设计
 - 三、膨化休闲调味的优化及产品改良对策
 - 四、玉米复合调味应用实例
 - 第三节 蔬菜类休闲制品调味应用及创新
 - 一、藕片休闲食品调味应用
 - 二、萝卜干休闲食品调味应用
 - 三、香菇丝调味应用
 - 四、休闲干制蔬菜调味应用
 - 五、麻辣香菇柄调味应用
 - 第四节 复合调味在餐饮行业应用及创新
 - 一、火锅调味
 - 二、冷鲜呈鲜复合调味
 - 三、耐高温复合调味
 - 四、快餐面食调味
 - 五、快餐米粉调味
 - 第五节 强化厚味调味技术在麻辣面制品中的应用
 - 一、麻辣休闲食品厚味强化原料
 - 二、厚味强化原料配比新配方
 - 三、麻辣休闲食品调味实际应用配方
 - 第六节 其他复合调味应用及创新
 - 一、豆制品腥味掩盖调味应用
 - 二、肉香味复合调配应用
 - 三、延长肉鲜味的复合调味应用
- 第四章 模仿研发复合调味料
 - 第一节 模仿研发的来源及意义
 - 一、模仿研发的来源
 - 二、模仿研发的意义
 - 第二节 复合调味的模仿研发
 - 一、鲜味模仿应用实例
 - 二、香味模仿实例应用
 - 三、肉感调配模仿应用
 - 四、香辛料口感模仿的实际应用

<<复合调味技术及配方>>

第三节 模仿研发的实际应用

- 一、在火锅调味中的应用
- 二、在麻辣鲜粉状调味料中的应用
- 三、在鸡精中的应用
- 四、在肉宝王香料调味中的应用
- 五、在卤制食品中的应用
- 六、在餐饮高汤调味中的应用
- 七、在鸡粉调味料中的应用

第四节 模仿研发的技术及注意事项

- 一、模仿研发的技巧及其创新
- 二、模仿研发注意事项
- 三、模仿研发与复合调味精品

参考文献

<<复合调味技术及配方>>

章节摘录

版权页：插图：(6)米酒米酒是一类发酵的甜味原料，口感较好，也被广泛用于调味食品中。如在油炸制品中，油炸后经过高温起锅后冷却时添加少许米酒，可以使风味很特别，口感比较酥脆，这也成为一些休闲食品加工的秘诀。

米酒作为一种食物在调味中可任意使用，不受限制。

(7)醪糟醪糟是大米类原料经微生物发酵而得到的食品，是良好的甜味口感强化源泉。在咸味食品当中应用较为普遍的是火锅底料、无渣火锅等，也被用于一些膨化面制品中。作为调味的原料使用量不受限制，是安全、健康的甜味食物之一。

(8)阿斯巴甜阿斯巴甜是合成的甜味剂，口感一般，留味速度快，在口中消失速度也快。这类甜味剂被用在一些膨化食品中，可以得到高甜度的口感。

阿斯巴甜是食品添加剂中甜味剂的一种，国家对于不同食品中的使用量均有限制。

(9)甜菊糖厚味体现不是很明显，但是可作为健康的糖源使用。

目前，也被用于一些鲜味食品调味中，它的甜味在食品中能够降低食盐的咸度，是非常安全的糖源。

甜菊糖是食品添加剂中甜味剂的一种，在一些食品中有使用量限制。

(10)三氯蔗糖不能很好地体现厚味，只能提高甜度。

三氯蔗糖是食品添加剂中的一种甜味剂，在一些食品中被限量使用。

(11)阿力甜甜味较高的一种食品添加剂，极少使用在咸味食品中。

属于食品添加剂，有相应的使用量限制。

(12)枣类提取物厚味柔和，但作为调味的原料需要去除不良风味，这样可以提高口感和特色，被用于膨化面制品中，甜味效果突出。

这是一类新型的甜味原料，使用量不受限制。

(13)甜蜜素甜度高，在一些调味中可以很好地降低食盐咸度，如在泡菜、酱菜、榨菜、酸菜中调味效果突出。

这是一种食品添加剂，在一些食品中限制使用。

(14)蜂蜜本身属于食物类，安全性高。

根据食品的需要添加一定量的蜂蜜进行调味，可以增强口感和回味。

例如，膨化玉米、玉米豆、咖啡豆、兰花豆、油炸花生等，在调味时加入一定量蜂蜜作为甜味原料来改善口感；在一些膨化的锅巴中添加少许蜂蜜，可使口感变得丰富。

蜂蜜的产地不同，在调味中所起的作用也不同。

作为高品质的食品采用蜂蜜作为调味原料来调味至关重要。

<<复合调味技术及配方>>

编辑推荐

《复合调味技术及配方》是由化学工业出版社出版的。

<<复合调味技术及配方>>

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>