

<<腌菜加工技术>>

图书基本信息

书名：<<腌菜加工技术>>

13位ISBN编号：9787122138729

10位ISBN编号：7122138720

出版时间：2012-7

出版时间：化学工业出版社

作者：于新，杨鹏斌，赵美美 主编

页数：244

字数：198000

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>

<<腌菜加工技术>>

内容概要

本书分为九章，介绍了腌菜加工的基础知识、基本理论和基本技术的基础，详细阐述85种盐腌制品、27种糖醋腌渍品、28种发酵及其他腌制品等，共计140种腌制品的原辅料配方、加工工艺流程、操作要点、质量标准及注意事项。

内容全面，结构清晰，阅读方便，易于理解，理论联系实际，具有较好的实用性。

本书可供腌菜加工企业、腌菜加工作坊、食品餐饮、商业等部门从业人员及城乡居民家庭使用，也可供从事农产品加工的科研、教学、检验和管理人员参考。

<<腌菜加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 腌菜的起源与历史

- 一、腌菜的起源
- 二、腌菜生产的历史
- 三、腌菜的分类和特点

第二节 我国腌菜生产现状与发展趋势

- 一、我国腌菜生产现状
- 二、我国腌菜生产中存在的问题与对策
- 三、我国腌菜产业发展趋势

第二章 蔬菜的成分与营养功能

第一节 蔬菜的天然成分与营养功能

- 一、水分
- 二、碳水化合物
- 三、矿物质
- 四、含氮物质
- 五、维生素
- 六、有机酸
- 七、油脂
- 八、色素
- 九、芳香物质

第二节 蔬菜中可能存在的污染物质

- 一、农药残留
- 二、工业污染物
- 三、生活污染物
- 四、产地环境污染物

第三节 蔬菜中污染物的去除方法

- 一、农药残留的去除
- 二、重金属污染的防治

第三章 腌菜加工基础知识

第一节 腌菜加工的基本原理

- 一、盐渍原理
- 二、糖渍原理
- 三、醋渍原理
- 四、发酵原理

第二节 腌制过程中色、香、味的形成与质地变化

- 一、色泽的形成与变化
- 二、鲜味与香气的形成
- 三、蔬菜腌制中的失绿与保绿
- 四、蔬菜腌制中的失脆与保脆

第四章 腌菜加工的基本工艺

第一节 腌菜加工原料与辅料

- 一、腌菜加工中常用的原料
- 二、腌菜加工原料的要求
- 三、腌菜生产中常用的调味料
- 四、腌菜加工常用食品添加剂

<<腌菜加工技术>>

五、腌菜加工的用水要求

第二节 腌菜的加工工艺

一、工艺流程

二、操作要点

第三节 腌菜的腐败与保存

一、腌菜腐败的原因

二、防止腌菜制品腐败的措施

三、腌菜的保存技术

第五章 盐腌制品加工实例

第一节 叶菜类盐腌制品加工实例

一、腌白菜

二、暴腌洋白菜

三、酸辣洋白菜

四、盐腌咸白菜

五、腌上海青白菜

六、朝鲜族辣白菜

七、日本辣白菜

八、怪味白菜帮

九、多味白菜梗

十、京冬菜

十一、北京蒜泥白菜

十二、杭州腌白菜（简易京冬菜）

十三、盐渍菜

十四、腌甘蓝

十五、腌芹菜

十六、腌香菜

十七、腌芥菜缨

十八、五香芥菜缨

十九、腌雪里蕻

二十、干制咸青菜

二十一、什锦莲花白

二十二、咸辣包心菜

二十三、腌青菜

第二节 茎菜类盐腌制品加工实例

一、腌地姜

二、五香洋姜片

三、腌蒜头

四、咸蒜苗

五、腌苕蓝

六、腌榨菜

七、腌莴笋

八、腌竹笋

九、盐水竹笋

十、盐渍山蕨菜

十一、腌芥菜头

十二、五香大头菜

十三、盐水头芥

<<腌菜加工技术>>

- 十四、咸大头菜
- 十五、南浔大头菜
- 十六、开封五香大头菜
- 十七、腌蒜头
- 十八、薤头脯
- 十九、盐薤头

第三节 瓜果茄果类盐腌制品加工实例

- 一、腌黄瓜
- 二、腌西葫芦
- 三、咸瓜片
- 四、辣味腌茄包
- 五、腌红辣椒
- 六、腌柿子椒
- 七、腌尖辣椒(一)
- 八、腌尖辣椒(二)
- 九、咸青椒
- 十、剁辣椒
- 十一、盐水红磨椒

第四节 根菜类盐腌制品加工实例

- 一、腌水萝卜
- 二、怪味萝卜
- 三、陈年萝卜
- 四、五香萝卜条
- 五、咖喱萝卜条
- 六、丹东萝卜条
- 七、咖啡萝卜条
- 八、北京五香萝卜干
- 九、郑州酸辣萝卜干
- 十、萧山萝卜干
- 十一、五香萝卜丁
- 十二、多味小菜
- 十三、辣萝卜干
- 十四、美味萝卜干
- 十五、腌嫩萝卜
- 十六、腌胡萝卜干
- 十七、辣胡萝卜干
- 十八、北京桂馨斋佛手疙瘩
- 十九、北京桂花糖熟芥

第五节 豆角类盐腌制品加工实例

- 一、腌豆角
- 二、腌扁豆
- 三、腌芸豆
- 四、辣味豇豆角
- 五、腌五香豇豆角

第六节 其他蔬菜盐腌制品加工实例

- 一、腌香椿
- 二、腌韭菜花

<<腌菜加工技术>>

三、咸蘑菇

四、腌蕨菜

五、腌莲藕

六、辣味笋条

七、腌桔梗

第六章 糖醋腌制品加工实例

第一节 叶菜类糖醋腌制品加工实例

一、糖醋白菜

二、酸辣白菜帮

三、香辣白菜

四、醋渍大白菜(山西)

五、糖醋包菜丝

六、酸甜渍菜卷

第二节 茎菜类糖醋腌制品加工实例

一、糖醋姜片

二、糖醋姜芽

三、糖醋洋葱

四、糖醋蒜

五、镇江糖醋蒜

六、糖醋蒜薹

七、糖醋莴笋

八、糖醋苜蓝

九、糖醋榨菜

十、糖醋萝卜

十一、酸辣萝卜皮

第三节 瓜果茄果类糖醋腌制品加工实例

一、糖醋黄瓜

二、糖醋瓜条

三、糖醋南瓜片

四、糖醋茄子

第四节 根菜类糖醋腌制品加工实例

一、醋薹头

二、镇江糖醋萝卜干

三、美味萝卜干

四、糖醋莲藕片

第五节 其他类蔬菜

一、糖醋宝塔菜

二、糖醋什锦菜

第七章 发酵及其他腌制品加工实例

一、浙江霉干菜

二、广东霉干菜

三、酸薹头

四、北京冬菜

五、蒜泥酸白菜

六、河北沧州冬菜芥菜

七、四川南充“十里香”嫩尖冬菜

八、四川涪陵榨菜

<<腌菜加工技术>>

- 九、糟猴头菇
- 十、糟玉米笋
- 十一、虾油菜花
- 十二、虾油青椒
- 十三、虾油豇豆
- 十四、虾油芹菜
- 十五、酒腌葱头
- 十六、酒醉银菜
- 十七、北方酸黄瓜
- 十八、酸豆角
- 十九、北方酸甘蓝
- 二十、北方酸白菜
- 二十一、武汉酸白菜
- 二十二、潮州酸芥菜
- 二十三、什锦酸菜
- 二十四、朝鲜酸辣白菜
- 二十五、甜酸蕪头
- 二十六、醪糟渍芥菜
- 二十七、广东酸竹笋
- 二十八、浙江糟萝卜
- 第八章 腌菜加工的卫生管理
 - 第一节 腌菜制品的污染来源
 - 一、微生物的污染
 - 二、有毒、有害物质的污染
 - 第二节 腌菜生产的卫生管理
 - 一、厂房的卫生要求
 - 二、原辅料的卫生要求
 - 三、严格控制食品添加剂的用量
 - 四、生产工艺的改进
 - 五、生产工人的卫生管理
 - 第三节 腌菜的安全性分析
- 第九章 腌菜加工厂的选址、设计与生产安排
 - 第一节 腌菜加工厂的选址
 - 一、厂址选择的基本原则
 - 二、厂址选择的程序
 - 第二节 腌菜加工厂的设计
 - 一、腌菜加工厂的总体设计
 - 二、腌菜加工厂的生产线设计
 - 三、腌菜加工设备的选型与配套
 - 第三节 腌菜加工厂生产设备与器具
 - 一、水处理设备
 - 二、贮水与泵水设备
 - 三、清洗设备
 - 四、腌菜设备
 - 五、离心设备
 - 六、压榨设备
 - 七、切菜设备

<<腌菜加工技术>>

八、搅拌设备

九、包装设备

十、常用手工工具

第四节 腌菜加工厂的生产安排

附录

参考文献

<<腌菜加工技术>>

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>