

<<新版休闲食品配方>>

图书基本信息

书名：<<新版休闲食品配方>>

13位ISBN编号：9787501934324

10位ISBN编号：7501934320

出版时间：2002-1-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：郑友军,贺荣平

页数：423

字数：377000

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>

<<新版休闲食品配方>>

内容概要

我国幅员辽阔,各地的气候、物产不同,人们的生活习惯也不同,因此就形成了各地的不同风味小食品。

我国南方的小食品以米制品为主,我国北方的小食品以面制品为多。

另外,小食品及休闲食品的生产,在选料、口味、制法上都具有不同的风格和地方特点。

可以说品种繁多,主副兼备;形色俱佳,风味各异;应时应节,营养合理;食用方便,经济实惠。

颇受中外人士的欢迎。

本书内容比较丰富,但不可能将所有市场上的休闲小食品全部收集在书内,仅将作者能亲手制作的一些休闲小食品介绍给读者。

<<新版休闲食品配方>>

书籍目录

第一章 休闲食品加工基本知识 第一节 休闲食品的分类 一、休闲食品的特点 二、休闲食品的分类和范围 第二节 休闲食品加工基本知识 一、油炸加工 二、糖液的配制 三、果脯蜜饯加工 四、软糖及羹类加工 五、脱水干燥 第二章 休闲食品主要原辅料 第一节 主要原料 一、果蔬 二、蔗糖 三、面粉 四、花生 五、食用油 六、大米及米粉 第二节 辅助原料 一、奶粉 二、蛋品 三、蜂蜜 四、饴糖 五、琼脂 第三节 常用食品添加剂 一、着色剂 二、香精香料 三、防腐剂 四、膨松剂 五、酸度调节剂 六、漂白剂 第四节 几种食品强化剂 一、赖氨酸盐 二、维生素 三、钙强化剂 四、铁质强化剂 第五节 其他类食品添加剂 一、稳定和凝固剂 二、代糖甜味剂 第三章 谷物类休闲食品 一、膨化休闲食品 二、锅巴 三、咪巴 四、香酥片 五、膨化锅巴 六、玉金酥 七、小米薄酥脆 八、乐口酥 九、蒜力酥 十、麦粒素 十一、营养麦圈、虾球等膨化休闲食品 第四章 瓜子类休闲食品 第五章 花生类休闲食品 第六章 糖类休闲食品 第七章 鱼肉类休闲食品 第八章 果蔬糖渍类休闲食品 第九章 枣类休闲食品 第十章 野生植物类休闲食品 第十一章 菌类休闲食品 第十二章 花类休闲食品 第十三章 黑色食品类休闲食品 第十四章 面点类休闲食品 第十五章 其他类休闲食品

<<新版休闲食品配方>>

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>