

<<复合调味品生产问答>>

图书基本信息

书名：<<复合调味品生产问答>>

13位ISBN编号：9787501948260

10位ISBN编号：7501948267

出版时间：2005-5-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：诸亮

页数：189

字数：162000

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>

<<复合调味品生产问答>>

内容概要

本书是依据沈祖耀工程师的遗志编撰的。

沈工从事酿造调味品工作50余载，对酿造工业颇有贡献。

在著作方面曾参加了《发酵调味品生产技术》（以及修订本）和承担了《酿造高级工必读》的撰稿工作，并经常为国内的调味品和酿造刊物撰稿，前后累计著作约百万字。

近几年曾汇集了复合调味品稿件约千页，但因内容较多，未及完善出版，沈工生前曾与编者共同研究，决定根据发展需要精简内容，并在体裁上采用问答形式，以冀早日问世。

但于起始编撰之际，沈工因积劳成疾，不幸逝世！

我们在悼念之余，经征得沈工家属同意，决定继续为之撰写成书出版，使沈工之遗志得以实现。

本书除取材于沈工遗著外，精简了若干内容，补充了新的技术资料，并采用科普方式撰写。

<<复合调味品生产问答>>

书籍目录

- 一 复合调味品有哪些特点？
- 二 传统的酱油是否会被复合调味品替代？
- 三 微生物对提供复合调味品原材料有些什么贡献？
- 四 为什么复合调味品会变质？
怎样防止变质？
- 五 制作复合调味品需要哪些工艺流程？
- 六 什么是I+G？
- 七 复合调味品是日本发明的吗？
- 八 怎样提高畜肉提取物的得率和使用率？
- 九 什么是HVP？
它与复合调味品有何关系？
- 十 怎样使用着色剂？
- 十一 配制复合调味品时怎样使用香辛料？
- 十二 在制作复合调味品时可以用精油和精油树脂代替香辛料吗？
- 十三 怎样使用增稠剂？
- 十四 怎样正确使用黄原胶？
- 十五 怎样使用甜味剂来代替白砂糖？
- 十六 食醋在调味品制作中有何作用？
- 十七 怎样制作各种花色醋？
- 十八 日本的味淋可以制作复合调味品吗？
- 十九 有没有为豆腐专用的复合调味品？
- 二十 啤酒酵母可以用来制作调味品吗？
- 二十一 鲣鱼可以用来制作复合调味品吗？
- 二十二 扇贝加工时产生许多下脚料，能不能利用它们制作复合调味品？
- 二十三 蚝油是不是复合调味品？
- 二十四 什么是沙茶酱？
它的调味功能如何？
- 二十五 怎样利用对虾制作复合调味品？
- 二十六 以鱼类制作复合调味品时怎样可以脱腥？
- 二十七 螺蛳可以做复合调味品吗？
- 二十八 怎样利用海鲜下脚料制作复合调味品？
- 二十九 鱼露在复合调味品中的前景如何？
- 三十 鸡蛋除制作蛋黄酱、沙拉酱外，还可以制作什么复合调味品？
- 三十一 怎样用淡菜制作复合调味品？
- 三十二 蛋黄酱中的主要成分是蛋黄吗？
- 三十三 色拉酱与蛋黄酱有什么区别？
- 三十四 什么是沙司？
- 三十五 有没有生食蔬菜专用复合调味品？
- 三十六 葱蒜在制作复合调味品时有什么作用？
- 三十七 怎样制作以姜为主料的复合调味品？
- 三十八 怎样将豆酱、甜面酱配制成多种花色辣酱？
- 三十九 以酱油为原料可以制作复合调味品吗？
- 四十 猪肉、牛肉、鸡肉三种汤粉复合调味品有什么差别？
- 四十一 用酸牛奶可以制作复合调味品吗？
- 四十二 怎样配制意大利面的调味品？

<<复合调味品生产问答>>

四十三 用什么原料来配制烤肉调料？

四十四 琥珀酸有没有增味作用？

四十五 日本汤料的调味有什么特色？

四十六 什么是大料？

四十七 可以用番茄粉代替鲜番茄制作复合调味品吗？

四十八 用辣椒可以制作哪些复合调味品？

.....参考文献

<<复合调味品生产问答>>

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>