

<<麻辣风味食品调味技术与配方>>

图书基本信息

书名：<<麻辣风味食品调味技术与配方>>

13位ISBN编号：9787501978977

10位ISBN编号：7501978972

出版时间：2011-2

出版时间：轻工

作者：斯波

页数：364

字数：542000

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>

<<麻辣风味食品调味技术与配方>>

内容概要

本书介绍了麻辣风味食品的发展历程、麻辣风味食品的调味原辅料、麻辣风味食品调味技术及配方四部分。

对于当今麻辣食品的现状，麻辣食品的研发困境以及潜在的突破口，作者在总结12年的麻辣食品行业工作经验的基础上发表了自己独到的见解。

本书对麻辣风味食品的多品种都有涉猎，包括面制品、米制品、红薯制品、豆制品、肉制品、蔬菜制品、膨化食品、卤制品、快餐汤料、火锅、粉状调味料等，其中的工艺与配方均来自于多家生产工厂指导的实践资料，数据充分、贴近生产、可操作性强。

<<麻辣风味食品调味技术与配方>>

作者简介

1998年毕业于北京工商大学食品科学专业，12年来一直从事麻辣食品的研发技术工作

<<麻辣风味食品调味技术与配方>>

书籍目录

麻辣风味食品调味技术与配方前言第一章 麻辣风味食品概述第一节 麻辣风味食品分类及特点一、麻辣风味食品的分类二、麻辣风味食品的特点第二节 麻辣风味食品发展历程一、麻辣风味初级阶段二、麻辣风味中级阶段三、麻辣风味现阶段第三节 麻辣风味食品研发现状及分析一、麻辣风味食品的研发现状二、麻辣风味食品的研发过程三、麻辣风味个性化研发分析第二章 麻辣风味食品调味用原辅料第一节 咸味剂一、井盐二、海盐三、炒盐四、椒盐五、其他咸味剂第二节 鲜味剂一、味精二、水解动物蛋白(HAP)三、水解植物蛋白(HVP)四、琥珀酸二钠(干贝素)五、酵母提取物六、鸟甘酸二钠+肌甘酸二钠(I+G)七、蔬菜提取物八、菌类提取物九、发酵增鲜物质十、复合鲜味剂第三节 甜味剂一、白砂糖二、甘草三、绵白糖四、冰糖五、葡萄糖六、米酒七、醪糟八、阿斯巴甜九、甜菊糖十、三氯蔗糖十一、阿力甜十二、枣类提取物十三、甜蜜素十四、蜂蜜十五、糖浆类十六、糖精第四节 香味剂一、辣椒及其辣椒提取物二、花椒及其花椒提取物三、香辛料四、香精五、芝麻、花生、黄豆等提取物第五节 增香剂一、甲基环戊烯醇酮(MCP)二、香兰素三、乙基麦芽酚四、呋喃酮第六节 品质改良剂第七节 咸味香精香料一、咸味香精香料的识别、鉴定及应用二、咸味香精香料的分类三、咸味香精香料的使用及添加方法第三章 麻辣风味食品调味技术第一节 麻辣面制品调味技术一、麻辣型方便面调味料加工技术二 麻辣膨化面制品调味技术第二节 麻辣米制品调味技术一 麻辣米锅巴二 麻辣膨化米制品三 麻辣炒制米制品四 麻辣型方便米粉调味料第三节 麻辣薯类制品调味技术一 麻辣油炸薯类干制品二 麻辣薯类淀粉制品三 麻辣型红薯方便粉丝调味料第四节 麻辣豆制品调味技术一 麻辣豆腐二 半固态发酵麻辣豆制品调味料三 麻辣豆腐干四 麻辣豆渣锅巴五 麻辣蚕豆及兰花豆六 麻辣豌豆第五节 麻辣肉制品调味技术一 麻辣火腿肠二 麻辣香肠三 麻辣牛肉四 麻辣牛肉干五 麻辣手撕牛肉六 麻辣兔肉七 麻辣鸭舌八 麻辣猪皮九 麻辣羊肉十 麻辣毛肚十一 麻辣牛耳十二 麻辣牛板筋十三 麻辣鸡肫十四 麻辣蚕蛹十五 麻辣炸鸡十六 麻辣鱼第六节 麻辣蔬菜类食品调味技术一 麻辣烤香菇二 麻辣金针菇三 麻辣野菜(竹笋、蕨菜等)四 麻辣辣椒酥五 麻辣海带丝六 麻辣魔芋第七节 麻辣杂粮类食品调味技术一 麻辣花生二 麻辣膨化玉米第八节 麻辣复合调味料生产技术一 火锅及火锅底料调味技术二 麻辣鲜等复合粉状调味料生产技术三 麻辣休闲膨化食品调味料生产技术四 辣味快餐型汤汁调味料生产技术第四章 麻辣风味食品调味料配方第一节 麻辣面制品调味料配方一、方便面调味配方二、膨化湿制面制品调味配方三、膨化干制面制品调味配方(膨化之后油炸、烘烤等干制而成)第二节 麻辣米制品调味料配方一、方便米粉(卷粉、河粉、米线、粉丝)调味料配方二、膨化米饼调味配方第三节 麻辣红薯制品调味料配方一、红薯方便粉丝调味配方第四节 麻辣豆制品调味料配方一、豆腐干调味配方二、酱状复合调味料生产配方三、麻辣兰花豆及蚕豆用调味料配方第五节 麻辣肉制品及调味料配方第六节 麻辣鱼调味料配方第七节 麻辣卤制品调味料配方第八节 烤香菇调味料配方第九节 麻辣金针菇及调味料配方第十节 麻辣竹笋调味配方第十一节 麻辣蕨菜调味配方第十二节 麻辣蘑菇调味配方第十三节 麻辣辣椒酥调味料配方第十四节 麻辣海带丝调味配方第十五节 麻辣魔芋调味料配方第十六节 麻辣花生调味料配方第十七节 麻辣膨化玉米调味料配方第十八节 火锅及其火锅底料调味第十九节 辣味快餐汤料调味配方第二十节 麻辣鲜等粉状调味料配方第二十一节 麻辣休闲膨化食品调味料配方一、膨化调味基料生产配方二、膨化调味粉生产配方 附录(麻辣风味食品调味常用标准列表) 参考文献

<<麻辣风味食品调味技术与配方>>

章节摘录

配方50（以kg计）食盐2黑胡椒粉2.6卤牛肉液体香精香料0.05味精4.2I+G0.1青葱粉0.5热反应鸡肉香精香料5清香型鸡肉粉状香精香料1肉宝王液体香精香料0.1葱白粉4蒜粉0.5洋葱粉0.5强化厚味鸡肉香精香料0.75增香剂0.3增鲜剂0.09干贝素0.25甜味剂0.3姜粉0.5这是畅销风味的典范配方，也是经过市场检验，消费者认可度很高的麻辣面制品配料之一，提味效果明显。

<<麻辣风味食品调味技术与配方>>

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>