

<<蔬菜汁加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜汁加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787502336790

10位ISBN编号：7502336796

出版时间：1999-3-1

出版时间：科学技术文献出版社

作者：白术群,赵晓燕

页数：297

字数：238000

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>

<<蔬菜汁加工工艺与配方>>

内容概要

本书系编者根据自己多年从事蔬菜汁研究和生产的丰富经验，并参考了蔬菜营养学、古今蔬菜食疗药方以及果蔬饮料加工工艺学等大量的资料，编纂而成。

本书主要介绍了常见的40种蔬菜的营养保健功能；家庭制作的蔬菜汁及复合蔬菜汁配合配方440种；现代工业化蔬菜汁生产的基本工艺等内容。

可供在日常饮食和家庭膳食调配中参考使用，也可作为从事果蔬加工教学、科研、生产的技术人员参考资料。

<<蔬菜汁加工工艺与配方>>

书籍目录

第一章 蔬菜的营养与功能?? 第一节 蔬菜的基本成分及营养价值?? 一、碳水化合物(糖类)?? 二、含氮物质?? 三、有机酸?? 四、脂类?? 五、色素物质?? 六、酶?? 七、无机盐?? 八、维生素?? 九、纤维素?? 第二节 各种蔬菜的营养特点与功能?? 一、根菜类?? 二、瓜、果菜类?? 三、花、叶菜类?? 四、茎菜类?? 五、葱蒜类?? 六、其他???

第二章 蔬菜汁的营养与功能?? 第一节 蔬菜汁的营养?? 一、碳水化合物、脂肪和蛋白质?? 二、矿物质?? 三、维生素?? 四、水果酸、酚类化合物和其他成分?? 第二节 蔬菜汁的功能?? 一、清凉和生津止渴?? 二、调节生理,增强人体免疫力?? 三、治疗疾病??

第三章 蔬菜汁的制作?? 第一节 蔬菜汁的制作用具?? 第二节 蔬菜汁制作的卫生要求?? 第三节 蔬菜汁制作的原料选择?? 第四节 果蔬原料的清洗??

第四章 蔬菜汁的制作工艺?? 第一节 单品种蔬菜汁的制作工艺?? 第二节 复合蔬菜汁的制作工艺及特点?? 一、复合蔬菜汁制作的意义?? 二、复合蔬菜汁制作的品种要求?? 三、复合蔬菜汁的调配??

第五章 蔬菜汁制作实例?? 第一节 根菜类?? 一、胡萝卜汁类(40种)?? 二、萝卜汁类(16种)?? 三、苜蓝汁类(3种)?? 四、芜菁汁类(14种)?? 第二节 瓜、果菜类?? 一、西瓜汁(24种)?? 二、南瓜汁(4种)?? 三、冬瓜汁(8种)?? 四、黄瓜汁(11种)?? 五、丝瓜汁(16种)?? 六、甜瓜汁(4种)?? 七、苦瓜汁(6种)?? 八、番茄汁(32种)?? 九、茄子汁(3种)?? 十、青椒汁(12种)?? 第三节 花、叶菜类?? 一、卷心菜、白菜汁(25种)?? 二、菠菜汁(15种)?? 三、芹菜汁(22种)?? 四、油菜汁(5种)?? 五、茼蒿汁(6种)?? 六、生菜汁(16种)?? 七、苋菜汁(5种)?? 八、香菜汁(7种)?? 九、芥菜汁(8种)?? 十、花椰菜汁(13种)?? 第四节 茎菜类?? 一、莴苣汁(10种)?? 二、芦笋汁(12种)?? 三、竹笋汁(2种)?? 四、芋头汁(2种)?? 五、姜汁(10种)?? 六、百合汁(3种)?? 第五节 水生蔬菜类?? 一、藕、莲子及莲叶汁(24种)?? 二、荸荠汁(7种)?? 三、茭白汁(5种)?? 第六节 葱蒜类?? 一、洋葱汁(9种)?? 二、大蒜汁(3种)?? 三、韭菜汁(10种)?? 第七节 其他?? 一、木耳汁(6种)?? 二、银耳汁(5种)?? 三、芦荟汁(4种)?? 四、大黄汁(4种)?? 五、杂类汁(7种)??

第六章 蔬菜汁的工业化生产工艺简介?? 第一节 果蔬汁生产的基本过程?? 第二节 番茄汁的工业生产?? 第三节 胡萝卜汁的工业生产?? 第四节 芹菜汁的工业生产?? 第五节 芦笋汁的工业生产?? 第六节 南瓜汁的工业生产?? 第七节 西瓜汁的工业生产?? 第八节 甜瓜汁的工业生产?? 第九节 黄瓜、苦瓜汁的工业生产?? 第十节 大白菜浓缩汁的工业生产?? 第十一节 果蔬复合汁的工业生产?? 第十二节 常用复合蔬菜汁配方??

附录 部分蔬菜中营养成分含量

<<蔬菜汁加工工艺与配方>>

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>