

<<蛋白饮料制品470例>>

图书基本信息

书名：<<蛋白饮料制品470例>>

13位ISBN编号：9787502344658

10位ISBN编号：7502344659

出版时间：2003-12-1

出版时间：科学技术文献出版社

作者：赵宝丰

页数：417

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>

<<蛋白饮料制品470例>>

内容概要

本书收集了蛋白饮料制品共计470个品种。每种食品都以介绍原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主，同时还介绍一些食用方法等。

是一本通俗易懂、实用性很强的技术操作工具书。

内容包括：一、植物蛋白饮料：豆类、谷物、坚果蛋白饮料；二、动物蛋白饮料：牛奶、蛋、蜂蜜饮料；三、微生物蛋白饮料等。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考，也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员，以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

<<蛋白饮料制品470例>>

书籍目录

一、植物蛋白饮料植物蛋白饮料(一)豆类蛋白饮料1. 豆浆豆浆(一)豆浆(二)豆浆(三)豆浆(四)豆浆(北京)食用豆浆全粒豆浆(一)全粒豆浆(二)全粒豆浆(三)毛豆浆天津豆浆梧州冰泉豆浆(广西梧州)白糖豆浆甜豆浆(一)甜豆浆(二)大米甜浆(陕西关中)果味豆浆(一)果味豆浆(二)咖啡豆浆可可豆浆(一)可可豆浆(二)苹果豆浆汁绿豆汁“豆汁余”煮豆汁(北京)高蛋白豆汁蔬菜、豆浆全营养饮料欧美、日本新法豆浆饮料2. 豆奶(1)普通豆奶豆奶(一)豆奶(二)豆奶(三)豆奶(四)人造营养奶——豆奶豆乳大豆乳不泡豆制豆乳(一)不泡豆制豆乳(二)豆乳(常规法)豆乳(干热纯化脱腥法)豆乳(碱化处理法)豆乳(磨碎前灭活法)豆乳(二次加热法)豆乳(精制大豆蛋白法)豆乳(Drachenderg法)豆乳(Hsieh法)豆乳(仿牛乳,干磨法)豆乳(薄片法)豆乳(日本精研舍株式会社)豆乳(丹麦奶制品承包公司)豆乳(瑞典阿伐?拉伐有限公司)豆乳(美国伊利诺大学)豆乳(用成套设备生产)脱脂大豆调制豆乳无豆腥味、无苦涩味豆乳绿豆乳牛奶豆乳人造花生乳(一)花生乳(二)冰冻豆乳块豆奶冻(一)豆奶冻(二)大豆果露(2)花色豆奶花色豆奶果汁豆乳苹果豆奶橘汁豆奶橙汁豆奶香蕉豆乳蜂蜜豆奶蟹黄豆乳花生豆奶花生椰奶芝麻豆奶芝麻大豆乳松子大豆乳绿豆大豆奶荞麦保健豆奶速溶豆乳米芽豆乳营养豆奶营养豆乳花生营养奶维他奶维他奶(以大豆粉为原料)豆乳、豆炼乳豆粉甜炼乳全脂加糖大豆炼乳用植物基料生产甜炼乳3. 一般豆类饮料豆类蛋白饮料大豆蛋白饮料(一)大豆蛋白饮料(二)大豆蛋白饮料(三)大豆蛋白饮料(四)可乐型可溶肽大豆蛋白饮料富含蛋白质的酸性饮料含不溶性碳水化合物的蛋白质饮料不沉淀酸性蛋白饮料用清除碳水化合物的方法制取蛋白饮料蛋白羹饮料大豆饮料高蛋白大豆饮料咖啡味大豆饮料(一)咖啡味大豆饮料(二)用碱处理法制大豆饮料用软化处理法制大豆饮料发芽大豆饮料普通豆乳饮料豆乳饮料(微波处理法)脱脂大豆豆乳饮料大豆蛋白粉豆乳饮料苹果大豆乳饮料快速高效生产的豆乳饮料大豆氨基酸饮料黄豆芽饮料豆渣纤维饮料豆腐残水生产饮料黑豆饮料(一)黑豆饮料(二)小豆蛋白饮料菜豆蛋白饮料花生蛋白饮料(一)花生蛋白饮料(二)花生蛋白饮料(三)花生仁饮料花生乳饮料普通花生乳饮料康乐高营养花生饮料椰子花生蛋白饮料果蔬复合汁花生饮料红枣花生乳饮料芝麻乳饮料胚芽芝麻乳4. 果蔬豆类饮料果蔬汁豆类饮料大豆果蔬饮料果汁豆乳饮料复合果汁豆乳饮料果味豆乳饮料酸豆乳果汁饮料蛋白质果汁饮料不沉淀酸性蛋白果汁饮料橘味豆乳饮料菠萝味酸豆奶饮料蔬菜汁豆乳饮料菜汁豆乳饮料胡萝卜汁豆乳饮料(一)胡萝卜汁豆乳饮料(二)姜枣豆奶饮料菠菜汁豆乳饮料南瓜豆奶饮料椰子汁绿豆奶饮料芒果汁绿豆乳饮料绿豆芽火棘复合饮料5. 其他豆类饮料牛乳大豆饮料牛乳绿豆饮料蛋清大豆饮料卵白豆乳饮料蜂蜜豆奶饮料蜂蜜豆沙饮料(一)蜂蜜豆沙饮料(二)大豆磷脂乳饮料速溶酪蛋白酸盐和大豆蛋白质混合饮料米豆饮料发芽豆麦粉速溶饮料绿豆奶茶花生果茶保健型花生奶茶钙强化豆乳饮料钙强化大豆蛋白饮料复合矿物质强化豆乳饮料6. 发酵豆类饮料(1)酸豆乳酸豆乳(一)酸豆乳(二)酸豆乳(三)酸豆乳(四)无奶酸豆乳日本酸豆乳发酵豆乳乳酸发酵豆乳(一)乳酸发酵豆乳(二)花生酸乳豆乳酸奶绿豆酸奶7. 豆类清凉饮料大豆清凉饮料赣菠汁金菠汁金菠露清凉饮料“豆菠汁”绿豆清凉饮料8. 豆类固体饮料豆浆晶速溶豆浆晶速溶豆乳晶(一)速溶豆乳晶(二)速溶高蛋白豆乳晶(一)速溶高蛋白豆乳晶(二)豆乳晶、豆乳粉绿豆晶和绿豆沙速溶花生晶花生乳晶减肥免疫晶食用豆浆粉速溶豆浆粉速溶豆乳粉蔬菜味营养豆乳粉枸杞豆奶粉大豆酸凝乳粉方便豆汁饮料粉乳香花生蛋白粉发芽大豆粉速溶饮料速溶大豆蛋白混合饮料酸性可溶肽大豆蛋白质饮料(二)谷物蛋白饮料小麦面筋凝乳廉价高蛋白酸性饮料(一)廉价高蛋白酸性饮料(二)含小麦蛋白质和钙盐的饮料加酶谷物饮料玉米乳大米花生新饮料(三)坚果蛋白饮料天然核桃乳核桃乳饮料核桃乳茶杏仁粉杏仁乳饮料苦杏仁乳饮料松仁乳饮料红枣银杏茶椰奶椰汁果茶椰子汁(乳)饮料(一)椰子汁(乳)饮料(二)二、动物蛋白饮料(一)牛奶蛋白饮料1. 牛奶(1)普通牛奶消毒牛乳冰镇鲜牛奶冰冻牛奶(一)冰冻牛奶(二)还原鲜乳(2)水果牛奶果味牛乳凉瓜什果奶苹果牛奶(一)苹果牛奶(二)苹果胡萝卜牛奶苹果芹菜奶橘子苹果奶木瓜牛奶蟠桃牛奶桃醉冷奶橘味蛋奶橙汁蛋奶美味柠檬蛋奶柚子果奶葡萄牛奶草莓香蕉牛奶香蕉牛奶鸡蛋香蕉牛奶菠萝牛奶草莓牛奶冰镇草莓牛奶香瓜果奶薄荷蛋奶百香果奶野蔷薇牛奶(3)蔬菜牛奶胡萝卜牛奶菠菜胡萝卜奶姜韭牛奶洋葱酒牛奶菠菜苹果奶芹菜牛奶南瓜牛奶(4)其他牛奶咖啡牛奶(一)咖啡牛奶(二)冰镇咖啡牛奶可可牛乳冰可可牛奶冰镇可可牛奶巧克力牛奶巧克力糖浆牛奶茶牛奶冰镇红茶牛奶低乳糖低半乳糖奶钙强化奶(一)钙强化奶(二)花生牛奶胚芽牛奶增尔康牛奶美味米奶(5)奶汁饮料冰镇清乳汁果蔬酸奶汁菠菜果蔬奶汁苹果胡萝卜奶汁苹果菠菜奶汁脱脂乳苹果奶汁西洋苹果奶汁阳春白雪汁木瓜奶汁木瓜蛋奶汁桃味奶汁冰镇桃蛋奶汁油桃蛋奶汁李子

<<蛋白饮料制品470例>>

蛋奶汁李子咖啡奶汁橘子奶汁鲜橙蛋奶汁冰淇淋橙奶汁奶味柚汁柠檬蛋蜜奶汁冰镇猕猴桃乳汁葡萄乳汁冰镇葡萄乳汁香蕉乳汁香蕉奶果汁香蕉酸乳汁香蕉酸乳菌奶汁菠萝牛奶汁草莓奶汁(一)草莓奶汁(二)草莓乳果奶汁西瓜乳汁冰镇西瓜乳汁香瓜乳汁胡萝卜奶汁(一)胡萝卜奶汁(二)胡萝卜蛋奶汁番茄奶汁咖啡奶汁可可乳汁酒味奶汁红豆奶汁提神奶热饮柑橙奶热饮枣泥奶热饮(一)枣泥奶热饮(二)香子兰奶热饮苹果番茄奶凉饮马林果奶凉饮香蕉奶冷饮2. 酸奶(1)普通酸奶酸乳凝固型酸奶(一)凝固型酸奶(二)全脂加糖凝固型酸奶搅拌型酸奶(一)搅拌型酸奶(二)搅拌型酸奶(三)双歧杆菌酸奶双歧杆菌酸奶(多菌种混合发酵法)杀菌酸奶(一)杀菌酸奶(二)杀菌酸奶(三)胶凝杀菌酸奶饮料酸奶饮料酸奶(一般制法)软质酸奶冷冻酸奶西式酸奶淡酸奶酸化奶发酵乳二次发酵发酵乳(一)二次发酵发酵乳(二)液体高浓度发酵乳(2)果蔬酸奶水果酸牛奶低热能、低脂肪水果酸奶果味酸奶添加果料的酸牛乳苹果油菜酸牛奶桃汁混合酸牛奶葡萄酸牛奶香蕉无花果酸牛奶香蕉番茄酸牛奶草莓酸牛奶文旦酸牛奶胚芽无花果酸牛奶(3)其他酸奶咖啡酸牛奶茶汁酸牛奶豆浆酸牛奶黄豆粉酸牛奶花生酸牛奶核桃乳酸奶充碳酸气固体酸奶强化酸牛奶婴儿酸牛奶疗效婴儿酸牛奶(一)疗效婴儿酸牛奶(二)“桑得酸牛奶酪”型酸奶3. 普通牛乳饮料酸化全乳饮料(一)酸化全乳饮料(二)发泡牛乳饮料可可风味的牛奶饮料含蛋白质的酸性饮料酸奶饮料胶凝酸牛奶酪饮料(一)奶酪饮料(二)干酪饮料发泡酸乳酪饮料乳清饮料酶法乳清多肽饮料酸味蛋白饮料酸性黏稠状高营养蛋白饮料(一)酸性黏稠状高营养蛋白饮料(二)含奶油的酒精饮料(一)含奶油的酒精饮料(二)4. 果蔬牛乳饮料果蔬汁牛乳饮料果汁乳饮料(一)果汁乳饮料(二)果汁含乳饮料果汁牛奶饮料蛋白质果汁饮料(一)蛋白质果汁饮料(二)低酸果汁——乳饮料蜜桃乳饮料乌梅果乳饮料胶凝橘汁奶饮料柠檬牛奶饮料马林果牛奶饮料黏稠状草莓蛋白饮料韭菜牛乳饮料飞行员牛奶饮料菠萝酸奶饮料酸牛奶果茶饮料果蔬奶茶枣泥奶茶杏仁奶茶5. 花色牛乳饮料咖啡乳饮料(一)咖啡乳饮料(二)咖啡牛乳饮料杏仁咖啡牛奶饮料可可乳饮料可可牛乳饮料(一)可可牛乳饮料(二)可可牛乳饮料(三)可可牛乳饮料(四)可可酸乳饮料巧克力乳饮料巧克力花生乳清饮料可乐酸奶饮料牛奶鸡蛋饮料蛋黄牛奶饮料葵花子牛奶饮料炒大豆粉浸出液牛奶饮料豆蛋白奶饮料6. 牛乳固体饮料麦乳精(一)麦乳精(二)可可型麦乳精冰镇麦乳精海参乳精银耳奶晶茶叶乳晶绿豆奶粉冰淇淋粉表面发泡饮料粉可可奶油饮料粉蒙古式奶茶粉儿童课间餐佐餐固体饮料酸化奶固体饮料(一)酸化奶固体饮料(二)酸化奶固体饮料(三)粉末状乳酸饮料(二)蛋饮料鸡蛋饮料鸡蛋饮料(加天然干酪)鸡蛋饮料(加人工干酪)卵白牛奶饮料儿童营养饮料——“蛋奶”蜂蜜鸡蛋饮料醋蛋功能饮料(三)蜂蜜饮料蜂蜜提神饮料真菰蜂蜜饮料蜂蜜健康甜饮料三、微生物蛋白饮料酵母蛋白饮料酵母蛋白饮料(溶剂法一)酵母蛋白饮料(溶剂法二)酵母饮料微生物蛋白饮料(低温碱法)

<<蛋白饮料制品470例>>

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>