

图书基本信息

书名：<<野菜野果食品加工技术与工艺配方>>

13位ISBN编号：9787502344801

10位ISBN编号：7502344802

出版时间：2004-1

出版时间：科技文献出版社

作者：严泽湘

页数：439

字数：344000

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>

## 内容概要

这是一本专门讲述野菜野果食品加工的书籍。

较详细地介绍了上百种野菜野果的营养成分、药用价值和野菜野果食品加工设备及加工方法。

其产品大多为即食食品，这是本书的一大特色。

其产品中包括野菜野果罐头、蜜饯、休闲食品、腌制食品、保健饮料、保健酒、保健茶及调味品等(290)余例。

品种齐全，内容丰富，资料翔实，工艺成熟，实用性和可操作性很强。

既适合个体小型加工，也适合大中型企业批量生产，是山区农民、下岗职工、民营企业、食品加工厂不可多得的一本好书。

亦可供大专院校相关专业师生参考和使用。

## 书籍目录

- 第一章 概论 一、野菜野果食品加工的意义 二、野菜野果的营养成分和药用价值 (一)营养成分 (二)药用价值 三、野菜野果食品的类型 (一)盐渍品 (二)罐制品 (三)糖制品 (四)休闲小食品 (五)饮品 (六)调味品 第二章 加工设备 一、保鲜贮藏设备 (一)速冻保鲜及设备 (二)冷藏保鲜及设备 (三)气调保鲜贮藏及设备 (四)辐射保鲜贮藏 二、干制机械设备 (一)干燥房 (二)干燥机 (三)微波干燥和远红外线干燥 三、制罐设备 (一)清洗设备 (二)抽空设备 (三)分级设备 (四)预煮设备 (五)装料设备 (六)排气设备 (七)封罐设备 (八)灭菌设备 四、粉碎机械设备 (一)粉碎的目的及要求 (二)粉碎机的种类 五、打浆机和榨汁机 (一)打浆机 (二)榨汁机 六、胶体磨及压滤设备 (一)胶体磨 (二)压滤设备 七、分离与均质设备 (一)分离设备 (二)均质机 八、浓缩设备 九、成型设备 (一)饼干成型机 (二)糖果成型设备 十、包装设备 第三章 加工原料 一、野菜的采集 (一)野菜的识别方法 (二)采集季节 (三)采集要求 (四)毒性鉴定 二、野菜的保鲜贮藏 (一)简易保鲜法 (二)窑藏保鲜法 (三)人防洞贮藏保鲜法 (四)薄膜包装保鲜法 (五)气调保鲜贮藏法 (六)辐射保鲜法 (七)脱水保鲜法 (八)速冻保鲜法 (九)罐藏保鲜法 三、野果的采集 四、野果的保鲜贮藏 第四章 野菜野果罐头食品 一、野菜类罐头 (一)清水莼菜罐头 (二)调味蕨菜罐头 (三)调味苦菜罐头 (四)干装苦菜罐头 (五)调味山芹菜罐头 (六)龙芽?NB374?木罐头 (七)调味牛蒡罐头 (八)多味笋丝软罐头 (九)调味芦笋罐头 (十)糖水仙人掌罐头 (十一)四果仙人掌罐头 (十二)调味球莴罐头 (十三)酸甜莲藕罐头 (十四)清水竹笋罐头 (十五)清水山药罐头 (十六)椿油罐头 (十七)蛹虫草蜜汁罐头 (十八)三珍虫草罐头 (十九)蘑菇猪腿罐头 (二十)鲍鱼菇罐头 (二十一)香菇肉酱罐头 (二十二)银耳莲枣罐头 (二十三)松茸软罐头 (二十四)阿魏蘑罐头 (二十五)杨树菇罐头 (二十六)松乳菇罐头 (二十七)鸡?NFED7?菌罐头 (二十八)鸡腿蘑罐头 (二十九)八宝斋罐头 二、野果类罐头 (一)刺梨罐头 (二)野山楂糖水罐头 (三)猕猴桃罐头 (四)猕猴桃片罐头 (五)糖水野草莓罐头 (六)草莓果汁罐头 (七)糖浆山桃罐头 (八)糖水毛樱桃罐头 (九)糖水黑莓罐头 (十)糖水海棠罐头 (十一)糖水菱角罐头 (十二)糖水湘莲罐头 (十三)糖水荸荠罐头 (十四)山核桃仁罐头 (十五)琥珀桃仁罐头 (十六)揪子罐头 (十七)山荆子软罐头 (十八)糖水杨梅罐头 (十九)糖水余甘子罐头 (二十)山杏仁罐头 (二十一)糖水树莓罐头 (二十二)桑葚罐头 第五章 野菜野果蜜饯类食品 一、野菜类蜜饯(脯)食品 (一)马齿苋脯 (二)水芹菜脯 (三)竹笋脯 (四)山药脯 (五)低糖洋姜脯 (六)金针菇脯 (七)猴头菌脯 (八)蘑菇脯 (九)芦笋蜜饯 (十)南瓜花蜜饯 二、野果类蜜饯食品 (一)野胡萝卜蜜饯 (二)荸荠蜜饯 (三)番木瓜蜜饯 (四)猕猴桃蜜饯 (五)毛樱桃蜜饯 (六)丁香李蜜饯 三、野果类果脯食品 (一)酒花刺梨脯 (二)多味山楂脯 (三)低糖木瓜脯 (四)猕猴桃脯 (五)山桃脯 (六)菊芋脯 第六章 野菜野果休闲小食品 一、野菜类休闲小食品 (一)茯苓饼 (二)茯苓酥 (三)灵芝延寿糕 (四)灵芝酥糖 (五)黑木耳软糖 (六)多味黑木耳 (七)香菇松 (八)菌米豆 (九)香菇笋豆 (十)油发笋丝 (十一)油炸?NB374?芽 二、野果类休闲小食品 (一)炸葡萄干 (二)麻辣杏仁 (三)杏仁霜 (四)甘草金橘 (五)奶油话梅 (六)蜜百合 (七)莲籽乳 (八)低糖山楂片 (九)梨膏糖 (十)甘草姜糖 (十一)多味山楂肉 (十二)山楂果丹皮 (十三)山楂糖葫芦 (十四)椒盐山核桃 (十五)山桃干 (十六)山桃果丹皮 (十七)毛樱桃干 (十八)金樱子糖 第七章 野菜野果腌制风味食品 一、野菜类腌制风味食品 (一)泡酸笋 (二)咸酸芥菜 (三)梅干菜 (四)盐渍蕨菜 (五)酸辣马齿苋 (六)软包装菊芋泡菜 (七)软包装竹笋泡菜 (八)腌宝塔菜 (九)油汁香椿 (十)甜酸辣脆香椿芽 (十一)香椿蒜泥 (十二)红椒椿叶 (十三)椒盐地笋 (十四)香辣草石蚕 (十五)糖醋酥姜 二、野果类腌制风味食品 (一)白糖草莓果 (二)香草山桃肉 (三)酱核桃仁 (四)糖蜜荸荠 (五)泡慈姑 (六)酱番木瓜 三、菌藻类腌制风味食品 (一)糖醋蘑菇 (二)泡香菇 (三)平菇黄瓜混合泡菜 (四)黑木耳酱菜 (五)调味木耳丝 (六)酸辣金针菇 (七)调味海带丝 (八)油炸海带块 (九)香辣海带丝 (十)调味裙带菜 (十一)糖醋石花菜 第八章 野菜野果保健饮料 一、野菜野果原汁加工工艺 二、野菜类保健饮料 (一)蕺菜汁饮料 (二)苦菜汁饮料 (三)酸模汁饮料 (四)

) 马齿苋蜜汁 (五) 马齿苋苹果复合汁 (六) 芦笋汁 (七) 芦笋可乐 (八) 芦笋速溶精 (九)  
 ) 芦笋银耳蜜汁 (十) 芦笋乳酸饮料 (十一) 金桑菊清凉饮料 (十二) 绞股蓝速溶精 (十三)  
 辣椒叶饮料 (十四) 竹汁饮料 (十五) 紫苏果味汁 (十六) 桑菊薄荷饮料 (十七) 清明菜红糖  
 饮料 (十八) 野薄荷灵芝饮料 (十九) 马兰糖饮料 (二十) 藿香姜枣饮料 (二十一) 仙人掌榨  
 汁 (二十二) 葛根固体饮料 (二十三) 竹荪保健饮料 (二十四) 竹荪乳酸饮料 (二十五) 灵  
 芝清凉饮料 (二十六) 灵芝芦笋可乐 (二十七) 灰树花保健饮料 (二十八) 虫草蜜汁饮料 (二  
 十九) 藻类浓缩粉末冲剂 三、野果类保健饮料 (一) 刺梨原果汁 (二) 刺梨果奶 (三) 刺梨固  
 体饮料 (四) 刺梨火棘复合汁 (五) 刺梨绞股蓝富硒汁 (六) 刺梨薯叶复合饮料 (七) 刺梨汽  
 水 (八) 野山楂原汁 (九) 野山楂浓缩汁 (十) 山楂胡萝卜降脂饮料 (十一) 黑加仑果汁 (二  
 十二) 猕猴桃混汁 (十三) 野草莓汁 (十四) 草莓汁碳酸饮料 (十五) 核桃汁 (十六) 核桃乳  
 酸奶 (十七) 金樱子果汁 (十八) 野胡萝卜汁 (十九) 三颗针果汁 (二十) 桑葚浓缩汁 (二  
 十一) 胡萝卜马蹄汁 (二十二) 马蹄爽饮料 (二十三) 石榴汁饮料 (二十四) 薏米乳酸饮料 (二  
 十五) 薏米冬瓜汁 (二十六) 核桃晶 (二十七) 猕猴桃晶 (二十八) 樱菊晶 (二十九) 核桃  
 速溶粉 (三十) 山楂晶 (三十一) 浆果固体饮料 (三十二) 彩色胶囊果蔬汁 第九章 野菜野果保  
 健酒茶 一、野菜类保健酒 (一) 首乌酒 (二) 薄荷酒 (三) 鱼腥草酒 (四) 槐花酒 (五)  
 藿香酒 (六) 鹿茸山药酒 (七) 益母草酒 (八) 马齿苋酒 (九) 蒲公英酒 (十) 天门冬酒  
 (十一) 夏枯草酒 (十二) 芦荟酒 (十三) 灵芝酒 (十四) 灵芝虫草酒 (十五) 猴头菇保健酒  
 (十六) 金针菇保健酒 (十七) 香菇糯米酒 (十八) 香菇配制酒 二、野果类保健酒 (一) 野  
 山楂发酵酒 (二) 野山楂浸制酒 (三) 野山楂白兰地 (四) 猕猴桃发酵酒 (五) 猕猴桃香槟啤  
 酒 (六) 五味子发酵酒 (七) 五味子啤乐 (八) 海棠果发酵酒 (九) 黑加仑发酵酒 (十) 树  
 莓果发酵酒 (十一) 火棘果发酵酒 (十二) 刺梨果酒 (十三) 山葡萄发酵酒 (十四) 枸杞果发  
 酵酒 (十五) 酸枣发酵酒 (十六) 刺玫葡萄酒 (十七) 野草莓发酵酒 (十八) 野草莓汽酒 (二  
 十九) 金樱子发酵酒 (二十) 桑葚发酵酒 (二十一) 酸枣味美思酒 (二十二) 木瓜酒 (二十三  
 ) 薏仁芡实酒 (二十四) 山药五灵酒 (二十五) 黄精乌杞酒 三、野菜类保健茶 (一) 绞股蓝龙  
 井茶 (二) 丹参黄精茶 (三) 马齿苋糖茶 (四) 益母糖茶 (五) 苏叶姜茶 (六) 车前蜜茶  
 (七) 薄荷糖茶 (八) 马兰糖茶 (九) 鱼腥草糖茶 (十) 藿香佩兰茶 (十一) 桑叶茶 (十二  
 ) 仙人掌保健茶 (十三) 芦荟保健茶 (十四) 羊栖菜茶 (十五) 灵芝速溶茶 (十六) 云芝保健  
 茶 (十七) 茯苓奶茶 (十八) 蜜环菌健脑露 (十九) 冬虫夏草蜜 四、野果类保健茶 (一) 山  
 楂果茶 (二) 核桃仁绿茶 (三) 山药红枣绿茶 (四) 双果茶 (五) 芡实莲子茶 (六) 参杞红  
 茶 (七) 核桃糖茶 (八) 银杏绿茶 (九) 葡萄绿茶 (十) 枸杞红茶 (十一) 青果绿茶 (十二  
 ) 番茄果茶 (十三) 桑葚芝麻茶 (十四) 香蕉蜜茶 (十五) 健身花茶 (十六) 五味子蜜茶  
 (十七) 灵芝甘草复合茶 第十章 野菜野果风味调味品 一、野菜类风味汤料 (一) 芦笋浓汤 (二  
 ) 芹菜浓汤 (三) 什锦蔬菜汤料 (四) 牛尾巴汤料 (五) 香椿调味料 (六) 蘑菇汤料 (七)  
 金针菇汤料 (八) 竹荪酱油 (九) 蘑菇酱油 (十) 香菇酱油 (十一) 平菇芝麻辣酱 (十二)  
 五香松菌酱 (十三) 鸡?NFED7?菌油 (十四) 松乳菇菌油 二、野果类风味调味品 (一) 菱角酱  
 (二) 刺梨果酱 (三) 野山楂酱 (四) 猕猴桃酱 (五) 野草莓酱 (六) 桑葚果酱 (七) 山桃  
 果酱 (八) 杨桃果酱 (九) 无花果酱 (十) 野杏仁酱 (十一) 野山楂醋 (十二) 猕猴桃醋  
 (十三) 野枣醋 主要参考文献

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>