

图书基本信息

书名：<<全国高职高专食品类专业“十二五”规划教材>>

13位ISBN编号：9787504661890

10位ISBN编号：7504661899

出版时间：2012-8

出版时间：中国科学技术出版社

作者：路建锋 等主编

页数：290

字数：435000

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

《全国高职高专食品类专业“十二五”规划教材：休闲食品加工技术》是面向高等职业学校的食品类专业教材，由河南省漯河食品职业学院组织编写，可供全国高职高专食品专业学生使用，也可作为从事食品科学相关研究及生产技术人员参考书。

全书内容共分九章，第一章主要介绍休闲食品加工基础，包括食品加工中所用的原辅料、添加剂、加工原理及食品卫生知识；第二章主要介绍谷类休闲食品的加工方法及要点；第三章主要介绍薯类休闲食品的加工；第四章主要介绍豆类休闲食品的加工；第五章主要介绍坚果类休闲食品的加工；第六章主要介绍果蔬类休闲食品的加工；第七章主要介绍肉类休闲食品加工；第八章为蛋类和乳类休闲食品的加工；第九章为其他类休闲食品加工；最后一部分为实验部分。

每一章后面附有一定的参考题，以帮助学生自学和进一步的提高。

《全国高职高专食品类专业“十二五”规划教材：休闲食品加工技术》内容丰富，注重实用性。对第一章休闲食品加工基础内容的编写则注重语言的通俗易懂和内容的及时更新。在编写过程中，始终从读者的角度出发，启发读者提高分析和解决问题的能力。

书籍目录

绪论

第一章 休闲食品加工基础

第一节 休闲食品常用原辅料及其特性

第二节 休闲食品常用的食品添加剂

第三节 休闲食品常用的加工原理与方法

第四节 休闲食品的生产卫生

第二章 谷物类休闲食品

第一节 麦类休闲食品加工

第二节 稻米类休闲食品加工

第三节 杂粮类休闲食品加工

第四节 其他谷物类休闲食品加工

第三章 薯类休闲食品加工

第一节 马铃薯类休闲食品加工

第二节 甘薯类休闲食品加工

第四章 豆类休闲食品加工

第一节 大豆类休闲食品加工

第二节 杂豆类休闲食品加工

第五章 坚果类休闲食品

第一节 瓜子类休闲食品加工

第二节 花生类休闲食品加工

第三节 核桃类休闲食品加工

第四节 栗子、杏仁类休闲食品加工

第五节 其他坚果类休闲食品加工

第六章 果蔬类休闲食品

第一节 果蔬糖渍类

第二节 干制果蔬类

第七章 肉类休闲食品加工

第一节 禽肉类休闲食品

第二节 牛肉类休闲食品加工

第三节 猪肉类休闲食品加工

第四节 羊肉类休闲食品加工

第五节 兔肉类休闲食品加工

第八章 蛋类与乳类休闲食品加工

第一节 蛋类休闲食品加工

第二节 乳类休闲食品加工

第九章 其他类休闲食品加工

第一节 糖果类休闲食品加工

第二节 果冻类休闲食品加工

第三节 冷饮类休闲食品加工

第四节 菌类休闲食品加工

第五节 花类休闲食品加工

第六节 海洋休闲食品加工

实验部分

参考文献



## 章节摘录

版权页：插图：3.大茴香 大茴香属香菜科，一年生草本植物，原产于埃及和中东及印度一带，曾是埃及人制作木乃伊的防腐香料之一，也是印度人用来咀嚼的口腔芳香剂。

大茴香有一种类似甘草的特殊香味，有祛痰、镇咳、促食欲、助消化的功效。

亚洲人喜欢把大茴香加在汤或炖菜中，欧洲人则常在蛋糕、饼干和甜面包中用它来增添香甜味，如果将大茴香制成酒或加在咖啡里，气味非凡。

大茴香存放时间久了容易变味，使用时要捣碎磨细。

储存时应把它放置在阴凉干爽的地方。

4.小茴香 小茴香别名土茴香，属水芹科，一年生草本植物，原产于地中海沿岸、印度，现在世界各地都有栽种。

其叶片呈鲜绿色，呈羽毛状，种子呈细小圆扁平状，味道辛香甘甜，有水芹科特有的刺激香味，像烧焦般的辛辣味。

多用作食用调味，有促进消化之功效，可直接或磨成粉末制成酱料，最常见的用法是撒在鱼类冷盘及烟熏鲑鱼上，以去腥添香，也可加入泡菜、汤品或调味酱。

叶子与种子的辛香程度有点不同，种子的气味和味道较强烈，较适用于腌渍或为某些菜式引出额外的味道，如黄瓜泡菜、马铃薯、肉类、黑麦面包、咖喱、烤鱼等；叶子的气味及味道较温和，适宜鱼类、海鲜、蔬菜、调味酱。

储存时可将苜蓿用塑胶袋包裹，然后放在冰箱，可储存数天。

或把它切碎后混入少量水，储放于小容器里。

5.葛缕子 葛缕子别名葛蒿、胡荽子，是两年生欧芹科草本植物的种子，原产于亚洲、北欧及中欧，现在世界各地广为栽种，但若以消耗量来说，荷兰与德国名列前茅。

葛缕子外观很像苜蓿（大茴香），尝起来的味道却道却像小茴香，是种很容易让人混淆的香料；尤其在亚洲，时常与小茴香交错使用。

葛缕子带有水果般的清甜芳香，咬碎后却有柠檬皮般的辛辣苦涩，通常用作食用调味，是开胃除腻的佳品。

其独特的清香很适合用来去除肉腥臭味，当与水果和蔬菜结合时，葛缕子即会产生少许的柠檬香味。

葛缕子能助消化、抗微生物、防腐、增进食欲，还能收敛、祛风、利尿、催经、化痰、提神振奋、整肠健胃及滋补驱虫。

一般来说无毒无过敏性，但过量使用可能引起皮肤不适。

葛缕子原颗保存期约为18个月，细粉为6~8个月。

6.芫荽子 芫荽别名胡荽、香菜，属水芹科一年或两年生草本植物，原产于东欧、中东，现在全球都有种植。

芫荽的英文名Coriander源自希腊语，意指“臭虫”，原因是芫荽的种子未成熟前，茎叶的味道类似甲虫味般不太好闻，待果实成熟后则转变成类似茴香的辛香味。

芫荽的气味一般人在第一次接触时较难忍受，尤其是较少使用芫荽的西方国家。

但是在中国与东南亚却大受欢迎。

不仅芫荽叶可生食，还经常放在食物或酱汁上做除腥提味的香料，芫荽子更是印度咖喱的原料之一，可以说是万能香料。

墨西哥菜中也常用到它。

芫荽味道温和酸甜，微含辛辣，近似橙皮的味道，并略含木质清香，以及胡椒的风味。

芫荽的茎、根、叶用炒等方法加热后，好像有柑橘的香味，但比之加热前，香味已严重流失。

颗粒的芫荽子外壳很薄，所以应尽量以原颗粒保存，时间可长达1年之久。

若研成细粉则只6个月的香气有效期。

编辑推荐

《全国高职高专食品类专业“十二五”规划教材:休闲食品加工技术》介绍了我国常见休闲食品的生产技术及相关的理论知识。

主要包括谷物类休闲食品、坚果类休闲食品、糖类休闲食品、果蔬类休闲食品、肉类休闲食品、薯类休闲食品以及花类、菌类、冷饮类休闲食品。

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>