

<<蚕桑资源综合利用实用技术及规程>>

图书基本信息

书名：<<蚕桑资源综合利用实用技术及规程>>

13位ISBN编号：9787511603203

10位ISBN编号：7511603203

出版时间：2010-11

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：廖森泰，肖更生，刘学铭 主编

页数：139

字数：165000

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>

<<蚕桑资源综合利用实用技术及规程>>

内容概要

国家蚕桑产业技术体系的基本任务，就是以新的理论和技术改造提升传统的蚕丝业。蚕基因组研究的进展，转基因技术的突破，功能基因研究的推进，为建立21世纪蚕业技术体系打下了基础。现代蚕丝业的基本特征，一是资源的深度开发高效利用，二是产业链的拓展和产业间交融，三是环境友好和可持续发展。因此在坚持发展蚕丝业的同时，不断拓展产业领域，开发蚕桑的广泛用途，拓展诸如食品、医药、新材料、饲料肥料、化工和生物能源等产业，最大限度充分利用蚕桑资源、深层融入新兴产业，乃是现代蚕丝业发展的必由之路。

蚕桑资源综合利用研究，始于20世纪70年代，发展至今，取得了令人瞩目的成就。但还是存在研究报道多，可推广的实用技术少，能形成产业化的就更少了。为了更好地解决蚕桑资源综合利用产业化、规模化的问题，国家蚕桑产业技术体系加工与综合利用研究室对蚕蛹、蚕沙、桑枝、桑叶等大宗资源开展实用化技术研究和集成，不断研究可转化应用的新产品，通过制定产品技术规程与生产者和企业对接，并编写了《蚕桑资源综合利用实用技术及规程》一书。

书籍目录

- 第一章 桑叶综合开发利用实用技术
 - 第一节 概述
 - 第二节 桑叶菜谱及制作技术
 - 第三节 桑叶茶生产技术规程
 - 一、桑芽茶
 - 二、桑叶绿茶
 - 三、桑叶红茶
 - 四、桑普茶
 - 五、桑叶袋泡茶
 - 六、桑叶饮料
 - 第四节 桑叶粉生产技术规程
 - 一、桑叶采收干燥生产技术规程
 - 二、桑叶制粉
 - 第五节 桑宁茶生产技术规程
 - 第六节 桑叶动物饲料生产技术规程
- 第二章 桑枝综合开发利用实用技术
 - 第一节 概述
 - 第二节 桑枝中药材生产技术规程
 - 一、桑枝采收
 - 二、桑枝饮片
 - 三、桑枝炮制方法
 - 第三节 桑枝栽培食用菌生产技术规程
 - 一、桑枝粉碎技术规程
 - 二、桑枝栽培食用菌
 - 三、桑枝栽培灵芝
 - 第四节 桑枝再生型板材生产技术规程
 - 一、桑枝条重组模块料
 - 二、桑枝制造防火密度板材生产技术规程
 - 第五节 桑枝活性炭生产技术规程
- 第三章 桑果综合开发利用实用技术
 - 第一节 概述
 - 第二节 果桑种植和桑果采收技术规程
 - 一、果桑苗繁育技术规程(以果桑“粤椹大10”为例)
 - 二、果桑种植技术规范
 - 三、桑果成熟度判定技术规程
 - 四、桑果采收技术规程
 - 第三节 桑果原汁生产技术规程
 - 第四节 桑果汁饮料生产技术规程
 - 第五节 桑果酒生产技术规程
 - 第六节 桑果醋生产技术规程
 - 第七节 桑果酱生产技术规程
 - 第八节 桑椹红色素生产技术规程
 - 第九节 桑果粉生产技术规程
 - 第十节 桑果渣处理及桑果咀嚼片生产技术规程
 - 一、桑果渣干燥技术规程

<<蚕桑资源综合利用实用技术及规程>>

二、桑果咀嚼片生产技术规程

第四章 桑白皮综合开发利用实用技术

第一节 概述

第二节 桑白皮中药材生产技术规程

第三节 桑白皮提取物生产技术规程

第四节 桑白皮护发素生产技术规程

第五章 蚕沙综合开发利用实用技术

第一节 蚕沙堆沤及有机肥生产技术规程

第二节 蚕沙发酵生产沼气技术规程

第三节 蚕沙桑叶枕生产技术规程

第四节 蚕沙叶绿素生产技术规程

第五节 蚕沙植物生长调节剂

第六节 蚕沙虫茶生产技术规程

.....

第六章 蚕幼虫及蚕综合开发利用实用技术

第七章 蚕蛾综合开发利用实用技术

第八章 蚕茧下脚料综合开发利用技术

附录

章节摘录

2.桑叶盐焗鸡主料：桑茶叶、鲜桑叶、三黄鸡（1kg左右）、葱段、生姜片。

做法：桑茶叶是用新鲜的茶叶炒出来的，用开水把桑茶叶泡开，和葱段、生姜片一起塞进鸡肚子中，用配料把鸡腌制约30min，用新鲜桑叶把鸡包起来后，再包一层砂纸，最后在纸上抹上盐，放在焗炉中焗约30min。

3.神仙发财卷主料：桑叶（又称神仙叶、发财叶）、虾胶、蟹柳、红腰豆。

做法：把嫩桑叶用开水泡开，摊开来吸干水分，把蟹柳、虾胶放在桑叶上，卷成一卷，放在蒸笼上蒸12min后均匀切成小段。

另外选一个彩椒，切去顶部的一段，让它成为一个容器的样子，中间放入鲍汁煮熟的红腰豆。

发财卷要包得紧，桑叶一定要嫩，否则就不会爽口。

4.桑叶蒸肉饼主料：新鲜五花肉、葱、姜、鲜桑叶（或干桑叶粉）、淀粉、砂糖（白糖）、盐、生抽。

做法：将五花肉洗净剁成肉馅，将盐、淀粉、砂糖等调味料用少许水溶化，倒入肉馅中搅匀，用手顺时针搅拌至起胶。

起胶的感觉就是黏性十足，但肉质有蓬松感，搅拌的过程中，看肉松的起胶程度再添加适量的水，将新鲜桑叶切碎，加入到肉馅中继续搅拌至均匀，再添加少许生抽，最后切少许姜丝放在肉饼上面，上蒸锅蒸8~10min。

5.桑叶鲜肉饺做法：把嫩桑叶用开水烫开，切碎加上肉馅拌匀，用桑叶打汁加上淀粉，用开水烫到八分熟，包成饺子状，蒸熟就可。

6.桑叶眉豆卷主料：桑叶、眉豆、糯米粉、片糖、花生酱、芝麻和糖菊花。

做法：眉豆先泡一晚，再用冰糖炖1h，目的是使眉豆不烂。

把片糖煮溶和糯米粉，使它变成生熟粉，把糯米粉皮擀好，在上面均匀地铺上眉豆和花生酱，上面再撒上一点芝麻和糖菊花。

包好再用桑叶裹住，放在蒸笼里隔水蒸20min即可。

……

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>