

<<小杂粮加工技术>>

图书基本信息

书名：<<小杂粮加工技术>>

13位ISBN编号：9787535246363

10位ISBN编号：7535246362

出版时间：2010-12

出版单位：湖北科学技术出版社

作者：王月慧

页数：182

字数：100000

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>

## <<小杂粮加工技术>>

### 内容概要

本书是农副产品加工技术丛书之一，主要介绍了二十种小杂粮的营养价值、保健功能、加工与综合利用。

这二十种小杂粮包括有：燕麦、谷子、薏苡、甜荞、苦荞、糜子、高粱、青稞、籽粒苋、大麦、芸豆(菜豆)、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆、黑豆、饭豆、甘薯。

## &lt;&lt;小杂粮加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

一、总论 (一)小杂粮在国民经济中的地位 (二)小杂粮的分布与生产 (三)小杂粮进出口贸易 (四)小杂粮的发展优势 (五)我国杂粮产业的新态势 (六)我国杂粮产业的未来发展趋势二、燕麦 (一)燕麦概述 (二)燕麦的营养价值 (三)燕麦的保健功能 (四)燕麦的加工与综合利用三、谷子 (一)谷子概述 (二)谷子的营养价值 (三)谷子的保健功能 (四)谷子的加工与综合利用四、薏苡 (一)薏苡概述 (二)薏苡的营养价值 (三)薏苡的保健功能 (四)薏苡的加工与综合利用五、甜荞 (一)甜荞概述 (二)甜荞的营养价值 (三)甜荞的保健功能 (四)甜荞的加工与综合利用六、苦荞 (一)苦荞概述 (二)苦荞的营养价值 (三)苦荞的保健功能 (四)苦荞的加工与综合利用七、糜子 (一)糜子概述 (二)糜子的营养价值 (三)糜子的保健功能 (四)糜子的加工与综合利用八、高粱 (一)高粱概述 (二)高粱的营养价值 (三)高粱的保健功能 (四)高粱食品的开发九、青稞 (一)青稞概述 (二)青稞的营养价值 (三)青稞的保健功能 (四)青稞的加工与综合利用十、籽粒苋 (一)籽粒苋概述 (二)籽粒苋的营养价值 (三)籽粒苋的加工与综合利用十一、大麦 (一)大麦概述 (二)大麦的营养价值 (三)大麦的保健功能 (四)大麦的加工与综合利用十二、芸豆(菜豆) (一)芸豆概述 (二)芸豆的营养价值 (三)芸豆的保健功能 (四)芸豆的加工与综合利用十三、绿豆 (一)绿豆概述 (二)绿豆的营养价值 (三)绿豆的保健功能 (四)绿豆的加工与综合利用十四、小豆 (一)小豆概述 (二)小豆的营养价值 (三)小豆的保健功能 (四)小豆的加工与综合利用十五、蚕豆 (一)蚕豆概述 (二)蚕豆的营养价值 (三)蚕豆的保健功能 (四)蚕豆的加工与综合利用十六、豌豆 (一)豌豆概述 (二)豌豆的营养价值 (三)豌豆的保健功能 (四)豌豆的加工与综合利用十七、豇豆 (一)豇豆概述 (二)豇豆的营养价值 (三)豇豆的保健功能 (四)豇豆的加工与综合利用十八、扁豆 (一)扁豆概述 (二)扁豆的营养价值 (三)扁豆的保健功能 (四)扁豆的加工与综合利用十九、黑豆 (一)黑豆概述 (二)黑豆的营养价值 (三)黑豆的保健功能 (四)黑豆的加工与综合利用二十、饭豆 (一)饭豆概述 (二)饭豆的营养价值 (三)饭豆的保健功能 (四)饭豆的加工与综合利用二十一、甘薯 (一)甘薯概述 (二)甘薯的营养价值 (三)甘薯的保健功能 (四)甘薯的加工与综合利用 (五)甘薯的贮藏技术

## &lt;&lt;小杂粮加工技术&gt;&gt;

## 章节摘录

荞麦面制法：将荞麦面用温水和成面团，放入盆内，然后用手蘸水反复揉搓，揉匀后再蘸水揉搓，直到拽起能吊成线时舀入碗中，上笼蒸熟，取出后在凉水中冰凉。

荞麦糝子制法：将荞麦糝子放入盆内，洒凉水少许，浸渗约10分钟，倒在案上擀成茸，再放入盆内，逐渐加入凉水，用拳头攥成糊状，用细箩过滤（面糊稀稠以能挂在勺子上为度），倒入碗内，入笼旺火蒸10分钟，用筷子搅动几下，再蒸10分钟左右即熟，出笼晾凉。

食用时用刀将碗团切成长薄片，盛入碗内，调入用麻籽油炒过的葱花及芝麻酱、生姜末，加入适量的精盐、酱油、食醋、芥末、蒜泥、油泼辣子即可。

如加点麻辣羊肝味道更佳。

3. 饲用价值 荞麦籽粒、皮壳、秸秆和青贮都可喂养畜禽，而广泛用作牲畜饲料的是碎粒、米糠和皮壳。

甜荞碎粒是珍贵饲料，富含脂肪、蛋白质以及铁、磷、钙等矿物质和多种维生素，其营养价值为玉米的70%。

有资料报道，用甜荞粒喂家禽可提高产蛋率也能加快雏鸡的生长速度；喂奶牛可提高奶的品质；喂猪能增加固态脂肪，提高肉的品质。

甜荞比其他饲料作物生育期短，既可在无霜期短的地区直播，也可在无霜期长的地区复播，能在短时期内提供大量优质青饲料。

<<小杂粮加工技术>>

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>