

<<谷类食品加工法>>

图书基本信息

书名：<<谷类食品加工法>>

13位ISBN编号：9787535763846

10位ISBN编号：7535763847

出版时间：2010-10

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：曾强，曾美霞 主编

页数：116

字数：91000

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>

<<谷类食品加工法>>

内容概要

本书介绍的谷类食品共有138种，其中麦制品55种、米制品51种、玉米制品32种。通过对其加工、制作技术的介绍，不仅可提高广大返乡农民兄弟对谷类加工成食品方法的认识，更可以帮助产粮户自己动手，制作出一些花色谷类食品，增加收入，繁荣乡镇集市，改善生活。本书对城市家庭的主食多样化，对大、中、小型以谷类为原料加工成食品的厂家以及大、中专院校有关专业和食品科研单位，均有一定的参考作用与意义。

<<谷类食品加工法>>

书籍目录

一、麦制品(一)复合营养粉(二)粒状谷物早餐(三)天然食用绿色面条(四)鲢鱼挂面(五)普通面包(六)港式面包(七)瘦肉面包(八)面包圈(九)松枣桂花月饼(十)莲蓉酥饼(十一)葱香蛋桃酥(十二)桂花干蹦(十三)长寿薄脆(十四)火烧饼(十五)葵花酥饼(十六)家制炒果(十七)金黄锅贴(十八)广东澄面虾饺(十九)常州三鲜馄饨(二十)山西刀削面(二十一)四川担担面(二十二)黄岩百合苔饼(二十三)同州月牙烧饼(二十四)双粉烧卖(二十五)富春翡翠烧卖(二十六)煎肉包(二十七)小麻香饼(二十八)无糖饼干(二十九)小花片(三十)炸茶花果(三十一)鲜姜排岔(三十二)桂花香麻花(三十三)自制萨其马(三十四)鲜虾小笼包(三十五)烫面蒸饺(三十六)八宝油糕(三十七)枣泥酥盒(三十八)南通韭菜合子(三十九)春卷(四十)葱油蛋糕(四十一)甜菊蛋糕(四十二)豆沙小兔(四十三)小麦胚芽饮料(四十四)家制啤酒(四十五)甜面酱(四十六)蒜蓉辣酱(四十七)调味酸辣酱(四十八)海味辣酱(四十九)瘦肉香菇酱(五十)多味蛋酱(五十一)乳香烧酱(五十二)灵芝麦粥(五十三)大枣麦粥(五十四)双芽楂粥(五十五)小麦糯米粥

二、米制品(一)方便调味米饭(二)八宝糯米饭罐头(三)四喜饭团(四)方便米粉丝(五)翡翠米凉粉(六)营养米粉片(七)米粉面包(八)水磨糯米粉(九)速溶方便营养粉(十)鲜河粉(十一)方便河粉(十二)碎米闲食(十三)米胚芽营养片(十四)油炸芝麻糯米球(十五)江米条(十六)米花糖(十七)儿童米花糖(十八)双仁桂花年糕(十九)泸州桂花黄粑(二十)普州麻辣米卷(二十一)五色大麻糕(二十二)枣泥米糕(二十三)油丁红松糕(二十四)双仁玫瑰糕(二十五)雪片糕(二十六)海绵糕(二十七)双米小茶糕(二十八)八珍糕(二十九)小豆糕(三十)香菇绿豆火腿粽(三十一)双仁角仔(三十二)豆沙软角(三十三)小豆糯米饭(三十四)方便糙米茶(三十五)漳州猫仔粥(三十六)速煮方便粥(三十七)黑米八宝粥(三十八)大米饮料(三十九)黑米羹方便食品(四十)黑米营养饮料(四十一)美味米奶(四十二)客家糯米酒(四十三)桂花甜酒(四十四)小米冰淇淋(四十五)香稻米冰淇淋(四十六)补血美容粥(四十七)明目安神粥(四十八)理气养颜粥(四十九)润肠减肥粥(五十)补血益智粥(五十一)润燥安神粥

三、玉米制品(一)玉米粗粉制面包(二)油炸玉米饼(三)薄煎玉米饼(四)玉米薯面包(五)玉米片(六)酥脆玉米片(七)果味玉米楂饼干(八)挂糖玉米花(九)玉米胚芽营养片(十)玉米蛋糕(十一)玉米花快餐食品(十二)咸味玉米花(十三)整粒糯玉米罐头(十四)甜玉米糊罐头(十五)复合营养羹(十六)复合营养方便粥(十七)甜玉米饮料(十八)焙烤玉米饮料(十九)酸甜玉米笋汁饮料(二十)玉米粉皮(二十一)玉米冰淇淋(二十二)玉米胚芽油渣酒(二十三)玉米芯酒(二十四)玉米粉粥(二十五)玉米粉瓜叶粥(二十六)玉米刺梨粥(二十七)玉米奶汤(二十八)玉米菠菜汤(二十九)山楂玉须茶(三十)槐实玉须茶(三十一)双根玉花茶(三十二)玉须蕉皮茶

<<谷类食品加工法>>

章节摘录

- 1.原料（制24块）细糯米粉700克，细粳米粉700克，干豆沙700克，绵白糖700克，糖板油丁500克，黑芝麻屑15克，松子仁25克，红曲米粉20克，薄荷末1克，糖桂花5克，鸡蛋黄50克，玫瑰酱25克。
- 2.制作方法（1）揉粉、配色：把细糯米粉和细粳米粉一起放入桶内搅匀，中间扒窝，加入绵白糖、干豆沙、糖板油丁，舀入清水100毫升，用手揉搓透，成面团。
分成五份，一份加红曲米粉、玫瑰酱拌成玫瑰红色；一份加打散的鸡蛋黄拌成淡黄色；一份加薄荷末拌成翠绿色；一份加黑芝麻屑拌成浅黑色；一份加糖桂花拌成白玉色。
（2）摆料、压图、蒸熟：在方糕板上铺放湿糕布，再放上方糕框，然后依次放入蛋黄糕粉、薄荷末糕粉、糖桂花糕粉、黑芝麻糕粉、玫瑰酱糕粉，层层刮平。
糕面再用花板压出图案，撒上松子仁，去掉木框，置旺火沸水锅上蒸30分钟即熟。
（3）切块、装盘：翻面揭去糕布，再翻面，切成16厘米见方的块，装盘即成。
- 3.产品特点本品层次分明，五彩缤纷，有桂花、芝麻、松仁等多味，香松甜韧，为糕中上品。

<<谷类食品加工法>>

编辑推荐

《谷类食品加工法》：小康家园丛书

<<谷类食品加工法>>

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>