

<<桑叶茶与桑叶食品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<桑叶茶与桑叶食品生产技术>>

13位ISBN编号：9787564132637

10位ISBN编号：7564132639

出版时间：2012-2

出版时间：东南大学出版社

作者：合肥源业教育传媒有限公司

页数：155

字数：135000

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>

<<桑叶茶与桑叶食品生产技术>>

内容概要

本书是《蚕桑资源综合利用系列丛书》分册之一，讲述了桑叶除了养蚕以外的多种用途。各种桑叶产品的用途、原料、工艺、操作要点、加工设备、包装、储存等和相关的食品添加剂使用方法。内容包括多种桑叶茶的制作、桑叶食品的生产 and 加工、桑叶菜肴的烹调，以及桑茶生产的省级地方标准。

本书吸收了近年来国内外最新的桑叶综合利用的新成果新技术。博采相关资料的长处，突出内容的实用性、针对性和可操作性。内容浅显易懂，为广大蚕业科技工作者、企业、新型农村从业者提供产品开发的新途径。

<<桑叶茶与桑叶食品生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 概述

第二节 蚕业资源综合利用的开发与应用

第三节 生物技术在蚕业的研究与应用

第四节 我国蚕业资源综合利用研究已授权的专利情况

第二章 桑茶的生产与加工

第一节 桑叶绿茶

一、热风杀青法生产桑叶绿茶

二、蒸煮杀青法生产桑叶绿茶

第二节 桑叶红茶

第三节 桑叶乌龙茶

第四节 桑芽茶

一、桑芽龙井茶

二、桑芽绿茶

三、桑芽乌龙茶

第五节 桑叶袋泡茶

一、灵芝桑叶复合袋泡茶

二、桑叶袋泡红茶

三、桑叶松针复方袋泡茶

第六节 桑叶花茶

一、桑叶金银花茶

二、桑叶茉莉花茶

三、桑叶桂花茶

第七节 桑根皮茶、桑枝茶

一、桑根皮茶

二、桑枝茶

第八节 其他桑叶复配茶简易配方

第三章 桑叶食品的生产与加工

第一节 桑叶挂面

一、利用桑叶粉生产桑叶挂面

二、利用鲜桑叶汁生产桑叶挂面

第二节 桑叶保健馒头

第三节 桑叶营养面包

第四节 桑叶营养蛋糕

第五节 桑叶酸奶

一、桑叶酸奶

二、桑叶菊花复合酸奶

第六节 桑叶汁冰淇淋

第七节 桑汁营养保健豆腐

第八节 桑叶营养保健醋的酿造

第九节 桑叶菜肴

一、桑叶冻糕

二、桑叶粥

三、桑叶眉豆卷

四、桑叶滚猪肝

<<桑叶茶与桑叶食品生产技术>>

- 五、桑叶猪骨汤
- 六、桑叶炖肉
- 七、糖醇桑叶酥
- 八、桑叶米饭
- 九、凉拌桑叶(芽)

.....

安徽省地方标准
参考文献

<<桑叶茶与桑叶食品生产技术>>

章节摘录

粗纤维 粗纤维对制面工艺是不利的，因为纤维素吸水率比小麦淀粉高30倍左右，比小麦蛋白质高5倍左右，当面粉加水搅拌时粗纤维抢先吸水，从而影响小麦蛋白质和淀粉正常均匀地吸水。

另外纤维素没有可塑性和延伸性，多了会降低面团的强度，面条易断条。

因此，生产桑叶面条的小麦面粉，应选择粗纤维含量低的小麦面粉。

脂肪 小麦面粉中脂肪占2%左右，但它与面条安全贮存有较大关系。

面粉、面条变质的原因之一，是由于脂肪水解成为脂肪酸，致使面粉、面条酸败变质。

(2) 和面用水 水质与面质的关系水的pH对制面生产工艺和质量有影响，pH较低条件下会导致面筋蛋白质和淀粉分解，从而导致面团加工性能降低。

和面用水的碱度一般要求控制在30%浓度以下，碱度过大，会使面筋质部分溶解，使面团的弹性降低、加工性能降低，用水浸泡时，汤中可溶性物质增加。

水的硬度也影响制面生产工艺和产品质量。

硬度高会使面粉的亲水性能变劣，吸水速度降低，和面时间延长。

硬水中钙、镁离子与面粉中蛋白质结合，会降低面筋的弹性和延伸性。

钙、镁离子与淀粉结合，会影响淀粉在和面过程中的正常膨润和蒸面过程中的正常糊化，降低面团的黏度，影响其加工性能。

水在制面中的作用面粉中的淀粉吸水湿润，其中的蛋白质吸水膨胀，相互黏结形成湿面筋网络，从而使面团产生黏弹性、延伸性和可塑性。

水能调节面团的湿度，便于轧片。

水能溶解盐、碱等可溶性辅料。

在烘干面条时，水又是传热介质。

.....

<<桑叶茶与桑叶食品生产技术>>

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>