

<<调味品酿造技术（下）>>

图书基本信息

书名：<<调味品酿造技术（下）>>

13位ISBN编号：9787807620983

10位ISBN编号：7807620986

出版时间：2009-7

出版时间：刘俊梅 吉林出版集团有限责任公司 (2009-07出版)

作者：刘俊梅

页数：203

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>

<<调味品酿造技术（下）>>

内容概要

《新农村建设丛书·农村富余劳动力转移培训教材：调味品酿造技术（下）》共分五辑，每辑100册，每册介绍一个专题。

第一辑为农村科技致富系列；第二辑为12316专家热线解答系列；第三辑为普通初中绿色证书教育暨初级职业技术教育教材系列；第四辑为农村富余劳动力向非农产业转移培训教材系列；第五辑为新农村建设综合系列。

《新农村建设丛书·农村富余劳动力转移培训教材：调味品酿造技术（下）》内容编写突出科学性、实用性和通俗性，开本、装帧、定价强调适合农村特点，做到让农民买得起，看得懂，用得上。

<<调味品酿造技术(下)>>

书籍目录

第三章 腐乳及复合调味品生产工艺 第一节 腐乳生产工艺 第二节 复合调味品生产第四章 酿造调味品生产设备 第一节 绪论 第二节 原料前处理设备 第三节 原料处理装置 第四节 通风制曲设备 第五节 发酵和浸淋设备 第六节 蒸气换热杀菌设备 第七节 瓶灌装、包装设备 第八节 制醋专用设备第五章 质量管理 第一节 管理学基础 第二节 质量管理 第三节 作业管理

<<调味品酿造技术(下)>>

章节摘录

香辣粉的使用技巧一般来讲,香辣粉中含的精油许多都不耐热,因此,出锅前用得较多。如果为了消除肉、鱼的腥气,则需在加热之前或者加热当中添加,因为这时香辣粉中的成分最易同腥气成分发生反应,效果最好。

在烹调西餐烤肉时是把油放铁板上烧热后,加入切碎的大蒜末(意大利是把大蒜拍碎挤出蒜汁加进去),再把生肉放到上面烤,这样不仅能去腥,还能将大蒜特有的不快气味去除掉并产生烤香气。

多种香辣粉复合使用的效果在实际使用时,多同时使用两种以上的香辣粉。

比如在调制西餐的羹时,为了消除来自肉、骨的腥味,经常使用欧芹、麝香草、月桂等。

像这样的使用方法不仅在家庭烹调中常见,也是调制复合调味品的重要手法之一,成为产生模糊味的一大因素。

同时使用多种香辣粉能因不同种类之间的相互作用,抵消某一种所产生的强烈异香,增加香气味的复杂程度,给人一种更易于接受的愉快香气。

香辣粉对味的相乘现象与相抵现象品尝了浓度高的食盐水再喝普通水时似乎觉得水发甜,吃了鲑鱼再吃柑橘会感到发苦,还有其他不少类似的例子都说明了存在着一种味觉上的错觉现象,在使用香辣粉上也有与这种情况相似的表现。

所谓香辣粉的相乘现象是指由于使用了香辣粉,使各味之间发生相互作用并使味道明显增强的情况。

反之,则是由于某种香辣粉的存在而明显地减弱了显味强度。

姜有一种土腥气,同时又有类似柑橘那样的芳香,再加上它清爽的刺激味,常被用于提高清凉饮料的清凉感。

桂皮与砂糖一同使用能提高砂糖的甜度,因此古往今来的糕点生产都常使用桂皮作辅料。

在较咸的汤里放少许黑胡椒就能使汤的味道变得圆润,这属于香辣粉的相抵现象。

.....

<<调味品酿造技术（下）>>

编辑推荐

刘俊梅主编的《调味品酿造技术（下）》主要介绍了腐乳及复合调味品生产工艺；酿造调味品生产设备；质量管理等内容。

即可用于农村初中绿色证书教育暨初级职业技术教育，也可用于城市初中的劳动技术教育和成职业学校专项技术教育，又可用于城乡相关各类从业人员的劳动技能培训，是发展市场经济、科技致富的可靠工具。

<<调味品酿造技术（下）>>

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>