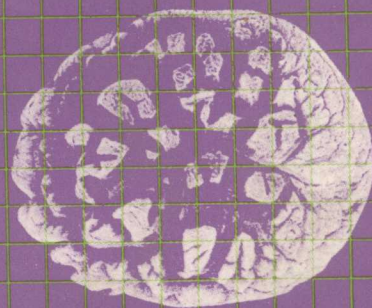
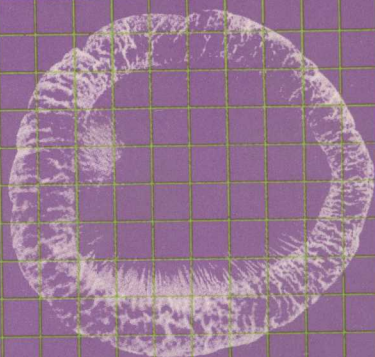


新標準農職 食品加工科 用書

食品原料〈上〉

鄭清和 編著

(本書符合教育部76年公布課程標準)



復文書局

477598



90477598

新標準農職食品加工科用書

食品原料

〈上〉

鄭清和 編著

(本書符合教育部最新公布課程標準)

无錫輕工業學
院圖書館藏書

旗文書局

食品原料〈上〉

(1988) 民國七十七年六月初版發行

著作權執照台內著字第 號

版權所有



翻版必究

編著者：鄭 清 和

發行者：吳 主 和

發行所：復 文 書 局

地址：台南市林森路二段 63 號

電話：(06) 2370003 · 2386937

郵政劃撥帳戶 0032104 - 6號

NO. 63 SECTION 2 LIN-SEN ROAD.

TAINAN. TAIWAN. R.O.C.

本書局經行政院新聞局核准登記發給
出版事業登記證局版台業字第0370號

基 價

編輯大意

- 一、本書係依照民國七十六年四月教育部頒發農業職校食品加工科「食品原料」課程標準編撰而成。
- 二、本書共分上下二冊，共十七章，上冊八章、下冊九章，供第一學年、上下學期、每週三小時教學之用。
- 三、本書除了介紹食品與食品原料的觀念與分類外，並說明了食品原料的特性及其在食品加工上的利用，使讀者能獲得食品原料的專業知識。
- 四、本書引用先進名流大作之處頗多，並參考有關資料、文獻、期刊，在此特申表崇高謝意。
- 五、本書編寫雖力求完善，但因筆者才疏學淺、經驗不足，加之食品原料所涉及的範圍相當廣，難免有疏漏和不妥之處，尚祈諸賢達及專家學者，不吝匡正是禱。

315		第 13 章	7 - 13
316		第 14 章	7 - 14
316		第 15 章	7 - 15
316		第 16 章	7 - 16
318		第 17 章	7 - 17
323		第 18 章	7 - 18
323		第 19 章	7 - 19

第一篇 概 論

第三章 食品風味

335		第八章	8 - 35
335		第八章	8 - 35
335		第八章	8 - 35
340		第八章	8 - 35
343		第八章	8 - 35
344		第八章	8 - 35
347		第八章	8 - 35
351		第八章	8 - 35
355		第八章	8 - 35
360		第八章	8 - 35
360		第八章	8 - 35

目 錄

第一篇 概 論

第一章 概 論	1
1-1 食品與食品原料	1
1-2 食品原料的分類	1
1-3 我國食品原料之供需	3

第二篇 植物性食品原料

第二章 穀類	9
2-1 前言	9
2-2 水稻	12
2-3 小麥	18
2-4 大麥	24
2-5 燕麥	27
2-6 裸麥	29
2-7 玉米	30
2-8 高粱	35
2-9 蕎麥	38
2-10 粟	40
2-11 薏仁	42



2-12 麵粉	43
第三章 薯類	51
3-1 前言	51
3-2 甘薯	52
3-3 馬鈴薯	55
3-4 芋	56
3-5 山藥	58
3-6 木薯	59
3-7 蒟蒻	61
3-8 藕薯	61
3-9 澱粉	62
第四章 豆類	67
4-1 大豆	67
4-2 花生	70
4-3 紅豆	73
4-4 綠豆	76
4-5 豌豆	77
4-6 毛豆	80
4-7 豇豆	82
4-8 萊豆	83
4-9 鵲豆	84
4-10 刀豆	85
4-11 敏豆	86
4-12 蠶豆	89
4-13 翼豆	91

4-14 虎豆	92
第五章 蔬菜類	93
第一節 根菜類	93
5-1 蘿蔔	93
5-2 胡蘿蔔	95
5-3 豆薯	98
5-4 牛蒡	99
5-5 黑皮波羅門參	100
5-6 雲南大頭菜	101
第二節 莖菜類	102
5-7 洋葱	102
5-8 分葱	103
5-9 大蒜	105
5-10 竹筍	110
5-11 薑	115
5-12 荸薺	118
5-13 嫩莖茼蒿	119
5-14 蓮藕	121
5-15 茭白	122
5-16 慈菇	125
5-17 蘆筍	126
5-18 球莖甘藍	128
5-19 四川榨菜	129
5-20 大心芥菜	130
5-21 薺	131
5-22 甘蔗筍	131

5-23	甜茴香	132
5-24	牧草心	132
第三節 葉菜類		133
5-25	甘藍	133
5-26	不結球白菜	134
5-27	結球白菜	139
5-28	抱子甘藍	141
5-29	芥藍	142
5-30	菠菜	143
5-31	蕹菜	145
5-32	莧菜	147
5-33	葱	148
5-34	蕪菜	150
5-35	茼蒿	153
5-36	茼蒿	156
5-37	水田芥	157
5-38	芹菜	158
5-39	香芹菜	160
5-40	蒸菜	161
5-41	芫荽	161
5-42	芥菜	162
5-43	豆芽菜	163
5-44	菊苣	165
5-45	紅鳳菜	166
5-46	珍珠菜	166
5-47	鼠麴草	167
5-48	蕨菜	167

5 - 49	楊顯菜	168
5 - 50	千寶菜	168
5 - 51	薺菜	169
5 - 52	龍葵	170
5 - 53	落葵	170
5 - 54	土人參	171
5 - 55	枸杞	172
5 - 56	黃麻嬰	172
5 - 57	刺楸	173
5 - 58	香椿	173
5 - 59	小金英	174
5 - 60	其他	175
第四節 花菜類		175
5 - 61	花椰菜	175
5 - 62	青花菜	176
5 - 63	金針菜	177
5 - 64	朝鮮薊	178
5 - 65	其他	179
第五節 果菜類		179
5 - 66	黃瓜	179
5 - 67	西瓜	182
5 - 68	甜瓜	183
5 - 69	越瓜	184
5 - 70	絲瓜	185
5 - 71	南瓜	188
5 - 72	冬瓜	189
5 - 73	梨瓜	190

5-74 節瓜·····	191
5-75 茄子·····	191
5-76 番茄·····	192
5-77 苦瓜·····	195
5-78 蛇瓜·····	198
5-79 黃秋葵·····	199
5-80 甜椒·····	199
5-81 辣椒·····	200
5-82 扁蒲·····	203
5-83 菱角·····	203
5-84 破布子·····	204
5-85 福祿瓜·····	205

第六章 果實類····· 207

第一節 漿果類·····	207
6-1 香蕉·····	207
6-2 鳳梨·····	208
6-3 番石榴·····	209
6-4 蓮霧·····	210
6-5 木瓜·····	213
6-6 楊桃·····	214
6-7 百香果·····	217
6-8 葡萄·····	217
6-9 草莓·····	223
6-10 番荔枝·····	224
6-11 人心果·····	225
6-12 酪梨·····	225

6-13	桑椹	226
6-14	波羅蜜	227
6-15	獼猴桃	227
6-16	安石榴	228
第二節 仁果類		229
6-17	枇杷	229
6-18	梨	232
6-19	蘋果	238
6-20	柿	244
6-21	柚子	246
6-22	桶柑	246
6-23	甜橙	247
6-24	極柑	248
6-25	溫州蜜柑	248
6-26	檸檬	249
6-27	金柑	249
6-28	葡萄柚	250
第三節 核果類		252
6-29	橄欖	252
6-30	李	253
6-31	桃	255
6-32	梅	258
6-33	荔枝	258
6-34	龍眼	259
6-35	芒果	260
6-36	西印度櫻桃	263
6-37	楊梅	263

6-38 棗	264
第四節 乾果類	264
6-39 栗	264
6-40 澳洲胡桃	265
6-41 介壽果	266
第五節 雜果類	267
6-42 蘋婆	267
6-43 蛋黃果	267
6-44 可可椰子	267
6-45 紅甘蔗	268
第七章 菇類、藻類、菌類	269
第一節 前言	269
第二節 菇類	273
7-1 洋菇	283
7-2 香菇	287
7-3 草菇	296
7-4 木耳	301
7-5 白木耳	302
7-6 金針菇	304
7-7 鮑魚菇	306
7-8 蠔菇	307
7-9 靈芝	308
第三節 藻類	308
7-10 綠藻	309
7-11 紅藻	313
7-12 褐藻	315

7-13 藍藻·····	315
7-14 藍綠藻·····	316
第四節 菌類·····	316
7-15 麵包酵母·····	316
7-16 食用酵母·····	318
7-17 石油酵母·····	323
7-18 啤酒酵母·····	329
7-19 酵母精·····	333

第三篇 動物性食品原料

第八章 肉類·····	335
8-1 前言·····	335
8-2 食肉的構造·····	335
8-3 食肉的成分·····	340
8-4 各種肉的特徵·····	343
8-5 食肉屠宰後的變化·····	344
8-6 肉用家畜·····	347
8-7 肉用家禽·····	351
8-8 屠體分切·····	355
8-9 肉類鮮度的判斷·····	360
8-10 選購肉類的要領·····	360

第一章 概論

1-1 食品與食品原料

食品大部份是動植物體，或動植物的生產物，我們將之直接或者加工、貯藏、調理後利用。食品與食品原料的種類相當多，其形態、性狀可謂千差萬別。因此，最重要的是對其形態、性狀要加以了解，才能對食品與食品原料有效利用。

就以米來說吧，由於米的種類與品質的差異，如果對其性狀沒有很深的了解，則無法做出芳香的米飯。在清酒與啤酒製造方面，米與大麥的種類、品質、精白度，對其風味的影響甚大。另，麵包、麵、餅乾製造方面，對小麥的種類、品質，以及麵粉的各種性質、使用目的、用途等重要因子，都要了解。

所以，不管是直接，或經過調理、加工後利用，對於食品或食品原料，除了要知道其化學性質、營養價值外，對其由來、形態、生物學的及物理學的各種性質，也要了解，並針對用途、目的來選擇，才能有效地加以利用。

1-2 食品原料的分類

食品原料與食品無法嚴格區別的情形很多。食用動植物可以製成食品，但

2 食品原料

亦可為原料。例如，小麥栽培收穫的小麥種子，製粉後得到麵粉，其中小麥是麵粉的原料，而麵粉則是麵包、麵類等加工食品的原料。同樣地，牛乳、肉類、蔬菜等，都有是食品，同時也是加工原料的情形。

食品原料可分為動物性、植物性和礦物性三大類，也可依生產樣式而分為農產、畜產、林產、水產食品原料。除了以上的分類，隨著食品的貯藏、加工技術、合成化學等的進步，被製造出來的新的食品愈來愈多。因此，更增加了原料的重要性。如果能將食品加以分類，則將變得非常方便，且容易了解。

其大概的分類如下：

1. 植物性食品原料

(1) 穀類與麵粉

(2) 薯類與澱粉

(3) 豆類

(4) 蔬菜類

(5) 果實類

(6) 菇類、藻類、菌類

2. 動物性食品原料

(1) 肉類

(2) 乳類

(3) 蛋類

(4) 水產原料

3. 油脂原料

(1) 植物性油脂

(2) 動物性油脂

4. 天然調味料

(1) 香辛料

(2) 呈味料

(3) 甜味料

(4) 酸味料

(5) 鹹味料

(6) 苦味料

5. 嗜好性食品原料

(1) 茶

(2) 其他

6. 食品添加物

1-3 我國食品原料之供需

由行政院農委會所統計的民國七十四年台灣糧食平衡表中的平均每人每日可獲食物量來看，米、蔬菜、果品、肉類、豆類的消費量最多，魚貝類次之，砂糖再次之，牛乳、蛋、油脂的消費則較少。

在食品與食品原料中，米、豬肉、雞肉、蛋、蔬菜、果品、魚貝類等，國內的生產即可滿足需要；小麥、大麥、玉米、高粱、大豆、牛肉、奶粉等則需仰賴進口。

小麥、大麥、玉米、薯類、大豆、牛乳、砂糖等為加工原料的重要品，米、蔬菜、果品、魚貝類等在加工原料上亦需相當的數量。