

豆制品

加工技艺



金盾出版社

豆制品加工技艺

赵齐川 编著

金盾出版社

内 容 提 要

豆制品营养丰富,味美可口,经济实惠,是人们常用的副食品。本书传授了 80 多种传统豆制品和 19 种新兴豆制品的制作方法,其中还介绍了一些豆制品的家庭及手工生产的简易方法和若干名优产品的制作技艺。此书将豆制品制作传统工艺与现代科技结合起来,所介绍的品种比较齐全,方法简便可靠,可供豆制品生产企业和家庭制作豆制品参考。

图书在版编目(CIP)数据

豆制品加工技艺/赵齐川编. —北京:金盾出版社,1994.10
ISBN 7-80022-900-9

I. 豆… II. 赵… III. 豆-豆制品-食品加工 IV.
TS214.2

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:国防工业出版社印刷厂

黑白印刷:北京万兴印刷厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:6.875 彩页:12 字数:140 千字

2001 年 4 月第 1 版第 7 次印刷

印数:116001—127000 册 定价:8.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

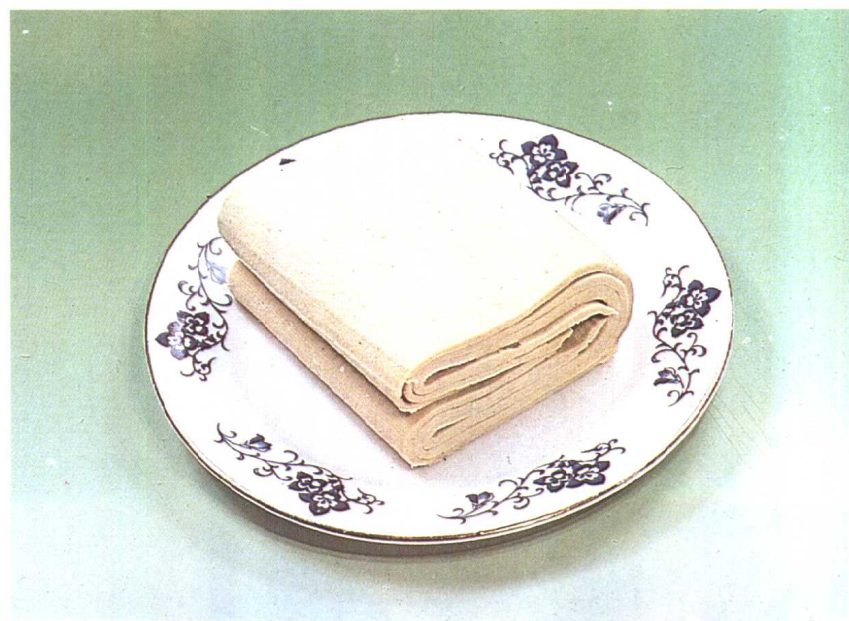
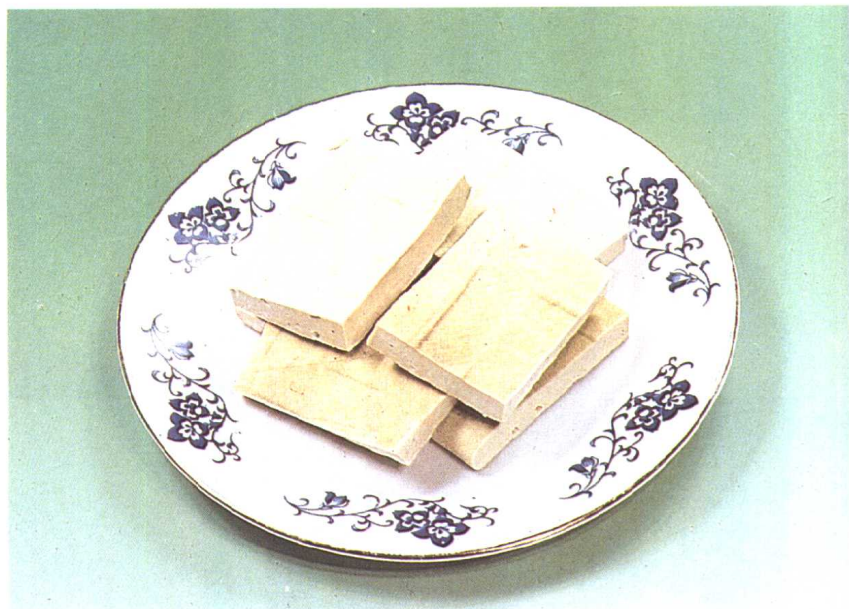
腐乳



南豆腐



臭豆腐



炸豆腐泡



炸丸子





五香豆腐干



炸豆卷



冻豆腐

炸素虾



虾油条





金 丝



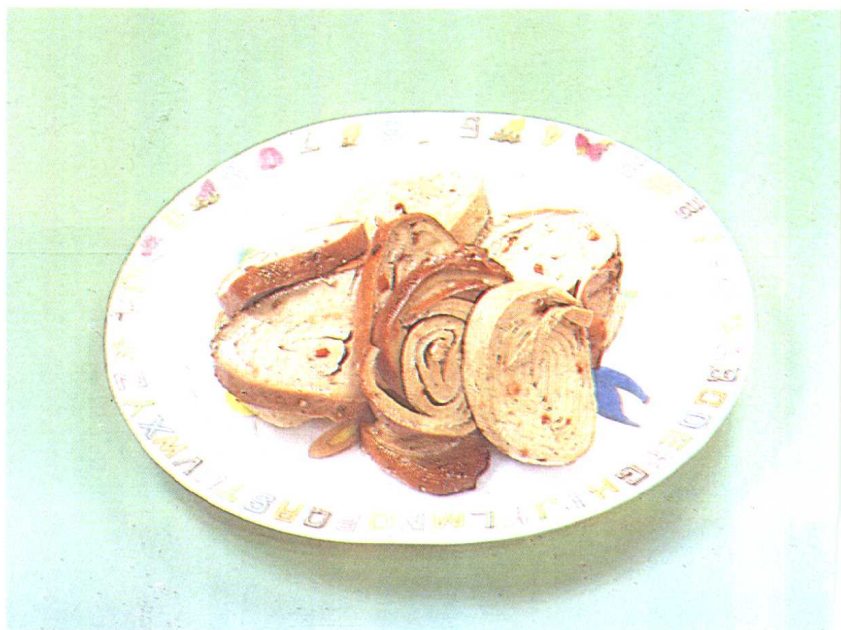
熏 干



素 肚



蓑衣豆腐



圆鸡

鸡丝卷



小素鸡



烩鸡丝



素 蟹



油 皮



黄 豆 芽



家制普通酱油干



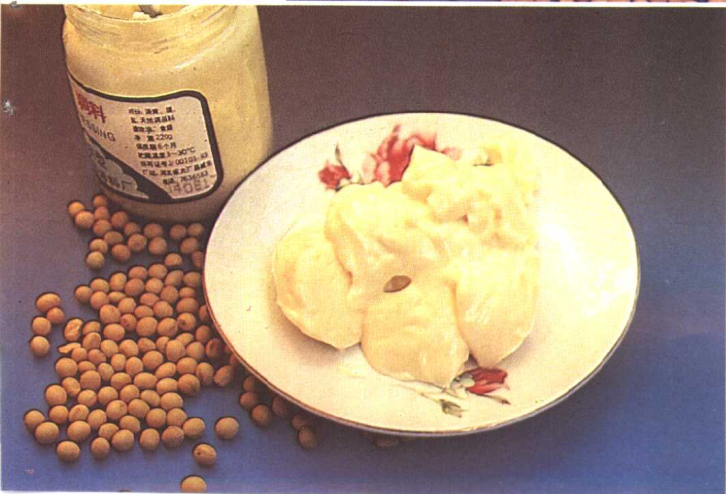
腐竹



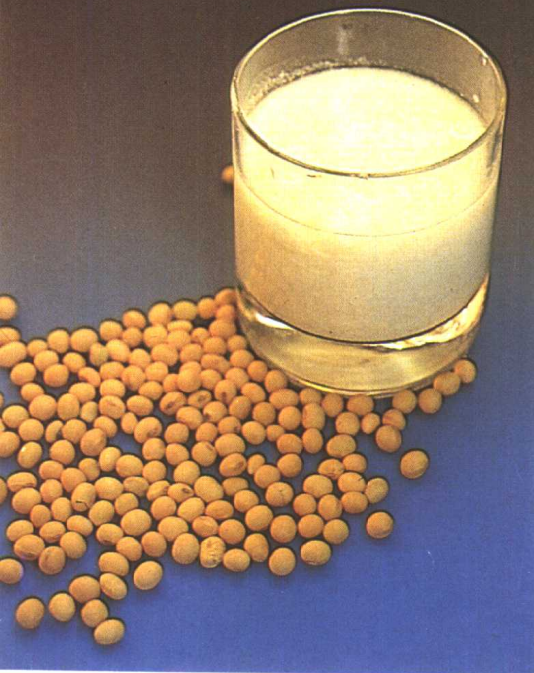
豆乳粉



豆浆晶



植物油蛋黄酱



酸豆乳

永川豆豉



前 言

大豆是黄豆、青豆和黑豆的统称,是我国主要粮食作物之一。

大豆蛋白质属完全蛋白质,人体必需的 8 种氨基酸它都有,除蛋氨酸稍低外,其余含量都较高,是植物蛋白质中的佼佼者。大豆蛋白在人体内的消化率为 71.4%,生理价值为 64。从以上数据看,大豆蛋白质的两项评价指标虽然低于动物蛋白,但只要对它稍作加工,如将大豆加工成豆浆,其消化率可提高到 86%,又可高于牛奶(85%);在大豆中加 3%的鸡蛋蛋白,其生理价值即可增加到 77,又可高于猪肉(74)和牛奶(72)。大豆脂肪酸以不饱和脂肪酸为主,其中能分解胆固醇、防止血管硬化的人体必需的亚油酸占总量的一半以上。另外,大豆脂肪中富含维生素 E 和大脑、肝脏所必需的卵磷脂、脑磷脂与肌醇磷脂,大豆脂肪在人体内的消化率高达 97.5%,可称得上是优质的食用油脂。

近十几年来,许多西方国家都把大豆制品视为最理想的食品,因为它既有较高的营养价值,又不含动物性食物中的胆固醇,而且生产成本较动物性食物低。

目前,开发和利用大豆已引起人们极大的兴趣,已成为世界各国食品研究的主要课题。

脍炙人口的全素席,唱主角的便是用大豆加工成的豆制品。而豆腐更是一枝独秀,做法多种多样,可荤可素,味美可口。国外营养学家称豆腐为“中国的干酪”。人们预言,未来十年最成功而又有市场潜力的商品,当推中国豆腐,这种“白色

浪潮”将“席卷全球”。

当然,我们不应满足于对大豆的传统的开发和利用,而应在当今世界大豆热中有所作为,充分利用大豆优势,开发大豆浓缩蛋白、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆纤维蛋白,并通过适当组合,加工出更多种类的食品。

大豆浓缩蛋白为高蛋白产品,其含量达70%,有较高的营养价值,且吸水性、吸油性强,可与动物肉类一起配制成肥瘦适当、质地均一、可食性好的肉馅;亦可用于制作婴儿及老人饮料或高蛋白食品;还可以作为蛋白质强化剂,添加到各类食物中,以达到蛋白质互补的目的。

然而,我们要充分发挥大豆优势,除了继承和发扬传统的加工技术和充分利用现有设备外,还应该努力借鉴、利用国外的生产技术和先进设备,研制出符合我国国情的大豆生产设备,采用新工艺、新技术,大力发展大豆制品的生产。

《豆制品加工技艺》一书,就是把传统加工工艺与现代科学技术结合起来,介绍了豆制品的原料配方、生产工艺、加工方法及操作要点等,系统地阐述了非发酵制品、发酵制品以及新兴大豆制品的加工制作过程,同时对副产品的综合利用,也作了适当介绍。对一些大众化的美味豆制品,还介绍了小批量手工制作的方法。此书可供一般豆制品生产企业、小作坊和家庭加工制作豆制品参考。

本书编写过程中,参考了国内外较新的资料,得到杨睿、陆凝、朱中义、王沪宁、钱葦等同志的帮助和支持,在此谨表谢意。

编 者