

食品加工技术与配方丛书

鲜果品

加工技术 及 工艺配方

薛效贤 薛芹 编著



科学技术文献出版社

食品加工技术与配方丛书

鲜果品加工技术及 工艺配方

薛效贤 薛 芹 编著

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

图书在版编目(CIP)数据

鲜果品加工技术及工艺配方/薛效贤,薛芹编著.-北京:科学技术文献出版社,2005.5

(食品加工技术与配方)

ISBN 7-5023-4996-0

I. 鲜… II. ①薛… ②薛… III. ①水果加工-生产工艺 ②水果加工-配方 IV. TS 255.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 023090 号

出 版 者 科学技术文献出版社

地 址 北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图书编务部电话 (010)68514027,(010)68537104(传真)

图书发行部电话 (010)68514035(传真),(010)68514009

邮 购 部 电 话 (010)68515381,(010)58882952

网 址 <http://www.stdph.com>

E-mail: stdph@istic.ac.cn

策 划 编 辑 白殿生

责 任 编 辑 白殿生

责 任 校 对 唐 炜

责 任 出 版 王芳妮

发 行 者 科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印 刷 者 北京国马印刷厂

版 (印) 次 2005 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

开 本 850×1168 32 开

字 数 292 千

印 张 12.5

印 数 1~6000 册

定 价 19.00 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书简要地介绍了苹果、柑橘、梨等 16 种鲜果品的栽培分布、品种、形态、营养价值、药物价值、用途,详细地介绍了 16 种鲜果制品,包括大众食品、饮品、罐头、菜肴食品以及其他食品的工艺配方和加工技术。本书内容丰富,既有工业生产配方,又有家庭制作。可供个体、集体、民营和国营果品加工企业生产中参考使用,亦可供家庭制作食品参考。

科学技术文献出版社是国家科学技术部系统唯一一家中央级综合性科技出版机构,我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干。

前 言

果品是农业经济作物的重要组成部分,资源特别丰富,在国民经济中占有重要地位。为适应城乡食品工业的发展,满足人民物质生活的需要,帮助广大农村致富,使人民生活更加绚丽多彩,根据我们收集的技术资料和多年的工作经验,进行加工整理,编写成本书。其内容主要介绍各种鲜果品的栽培分布,品种、形态、营养价值、药物价值、用途及食品加工技术。这些方法中既有传统的加工技术和民间手工艺技术,又有现代科学技术。该书实用性强,易学易做,适宜于有初中以上文化程度的干部、职工、农民应用,也可供食品加工厂、民营企业、餐饮业、旅游业、个体专业户及家庭制作者的参考。为果品资源开发利用和深加工,扩大应用,增加附加值,全面建设小康社会创造有利条件。具有一定的现实作用和深远意义。

由于水平有限,实践经验欠缺,编写中错误之处在所难免,敬请广大读者批评指正。

编 者

目 录

第一章 苹果	(1)
一、概述	(1)
(一) 苹果栽培分布	(1)
1. 东北寒地苹果栽培区	(2)
2. 北、西干寒苹果栽培区	(2)
3. 渤海湾苹果栽培区	(3)
4. 中部湿润苹果栽培区	(3)
5. 西北冷凉苹果栽培区	(4)
6. 西南凉湿苹果栽培区	(4)
7. 东南沿海暖湿苹果栽培区	(4)
(二) 苹果品种	(5)
1. 早熟品种	(5)
2. 中熟品种	(5)
3. 晚熟品种	(6)
二、营养价值	(6)
三、药物价值	(7)
四、食品加工技术	(8)

(一)大众食品	(8)
1. 苹果干的工业加工	(8)
2. 苹果脯的工业加工	(9)
3. 苹果糖的工业加工	(11)
4. 苹果酱的工业加工	(12)
5. 腌苹果的工业加工	(13)
6. 苹果糕的工业加工	(13)
7. 蜜汁苹果的工业加工	(14)
(二)饮品、罐头	(15)
8. 透明型苹果汁的工业加工	(15)
9. 混合型苹果汁的工业加工	(16)
10. 苹果酒的工业加工	(18)
11. 苹果糖水罐头的工业加工	(19)
(三)菜肴食品	(21)
12. 拔丝苹果	(21)
13. 奶油苹果	(22)
14. 八宝苹果	(22)
15. 四喜苹果	(23)
16. 苹果鸽蛋	(24)
17. 苹果煎牛肝	(25)
18. 苹果焖猪肉	(26)
19. 苹果豆腐	(26)
20. 牛肉蓉酿苹果	(27)
21. 苹果橙子焖黄羊	(28)
22. 苹果焖鱼	(29)

第二章 柑橘	(31)
一、概述	(31)
(一)柑橘的栽培分布	(32)
(二)柑橘类型	(32)
(三)柑橘优良品种	(33)
二、营养价值	(33)
三、药物价值	(33)
四、食品加工技术	(34)
(一)大众食品	(35)
1. 橘饼的工业加工	(35)
2. 金橘脯的工业加工	(36)
3. 金橘糖的工业加工	(37)
4. 柑橘酱的工业加工	(38)
5. 柑橘糕的工业加工	(39)
6. 蜜金橘的工业加工	(40)
7. 橘皮青红丝的工业加工	(41)
8. 九制陈皮的工业加工	(42)
(二)饮品、罐头	(43)
9. 柑橘汁的工业加工	(43)
10. 橘汁汽水的工业加工	(45)
11. 甜橙汁汽水	(46)
12. 香橙雪糕	(47)
13. 橘汁酸奶的工业加工	(47)
14. 橘子布丁	(48)
15. 橘子沙司	(49)

16. 柑橘晶的工业加工	(49)
17. 柑橘发酵酒的工业加工	(50)
18. 糖水橘子罐头的工业加工	(53)
(三)菜肴食品	(54)
19. 拔丝橘瓣	(54)
20. 糖熘橘瓣	(55)
21. 橘汁鸡	(56)
22. 橘瓣苹果里脊	(56)
23. 金橘酸甜肉	(57)
24. 金橘豆腐丸	(58)
25. 果蜜五花肉	(59)
26. 鲜橙鸭	(60)
27. 香橙煎猪排	(60)
28. 橙花焗肉排	(61)
29. 银耳橘羹	(62)
30. 橘子羹	(62)
(四)其他产品	(63)
31. 柑橘皮香精油的工业加工	(63)
32. 柑橘皮甙的工业加工	(64)
33. 柑橘皮果胶的工业加工	(66)
第三章 梨	(68)
一、概述	(68)
(一)梨的栽培分布	(68)
1. 北方梨	(68)
2. 南方梨	(69)

(二)梨的主要种类	(69)
(三)梨的品种	(70)
1. 早熟品种	(70)
2. 中熟品种	(70)
3. 晚熟品种	(70)
二、营养价值	(71)
三、药物价值	(71)
四、食品加工技术	(72)
(一)大众食品	(72)
1. 梨干的工业加工	(72)
2. 梨脯的工业加工	(73)
3. 糖梨片的工业加工	(75)
4. 糖衣梨脯的工业加工	(76)
5. 腌渍梨的工业加工	(77)
6. 加香腌梨的工业加工	(77)
7. 梨酱的工业加工	(78)
8. 梨膏的工业加工	(79)
(二)饮品、罐头	(80)
9. 梨汁的工业加工	(80)
10. 梨酒的工业加工	(82)
11. 茅梨乳酒的工业加工	(83)
12. 洋梨汁的工业加工	(84)
13. 糖水梨罐头的工业加工	(85)
(三)菜肴食品	(86)
14. 拔丝梨	(86)

15. 梨片炒牛肉	(86)
16. 鸭梨鸡片	(87)
17. 雪梨鱼片	(88)
18. 雪梨焗鸡翼	(89)
19. 红果梨丝	(90)
20. 蜜汁鸭梨	(90)
21. 梨花奶豆腐	(91)
22. 凉拌鸡梨丝	(92)
23. 素炒青椒梨片	(93)
24. 鸭梨鸡片汤	(94)
第四章 桃子	(95)
一、概述	(95)
(一)桃的栽培分布	(95)
(二)桃的形态和种类	(96)
(三)桃的品种	(96)
二、营养价值	(97)
三、药物价值	(97)
四、食品加工技术	(98)
(一)大众食品	(99)
1. 桃干的工业加工	(99)
2. 腌渍桃的工业加工	(100)
3. 蜜桃片的工业加工	(101)
4. 桃脯的工业加工	(102)
5. 桃制果丹皮的工业加工	(103)
6. 香草桃片的工业加工	(104)

7. 桃子酱的工业加工	(105)
8. 速冻桃果的工业加工	(106)
9. 冰糖蜜桃	(106)
(二) 饮品、罐头	(107)
10. 桃汁饮料的工业加工	(107)
11. 桃带肉果汁的工业加工	(108)
12. 桃子雪糕	(109)
13. 桃子糖水罐头的工业加工	(110)
(三) 菜肴食品	(111)
14. 鲜桃鸡丁	(111)
15. 糖醋洋桃肉	(112)
16. 蟠桃鸭	(113)
17. 仙桃虾宝	(114)
18. 蜜桃鸡球	(115)
19. 桃梨烩牛肉	(116)
20. 薄荷鲜桃	(116)
21. 雪塌桃脯	(117)
第五章 杏子	(119)
一、概述	(119)
(一) 杏的分布	(119)
(二) 杏的品种类群	(120)
(三) 杏的优良品种	(121)
二、营养价值	(122)
三、药物价值	(123)
四、食品加工技术	(124)

(一)大众食品.....	(124)
1. 新疆包仁杏干的工业加工	(124)
2. 杏干的工业加工	(125)
3. 杏泥的工业加工	(126)
4. 杏片的工业加工	(127)
5. 杏酱的工业加工	(128)
6. 杏脯的工业加工	(128)
7. 杏果冻的工业加工	(130)
8. 杏蜜饯的工业加工	(130)
9. 青杏梅的工业加工	(132)
10. 杏话梅的工业加工	(133)
11. 果丹皮的工业加工	(134)
(二)饮品、罐头	(136)
12. 果肉杏汁的工业加工	(136)
13. 杏蜜汁饮料的工业加工	(137)
14. 杏子汁	(138)
15. 杏子雪糕	(138)
16. 杏子果汁冰	(139)
17. 杏酒的工业加工	(139)
18. 糖水杏罐头的工业加工	(141)
第六章 樱桃.....	(143)
一、概述	(143)
(一)栽培分布.....	(144)
(二)樱桃种类.....	(144)
(三)优良品种.....	(144)

二、营养价值	(145)
三、药物价值	(146)
四、食品加工技术	(146)
(一)大众食品	(147)
1. 樱桃干的工业加工	(147)
2. 樱桃酱	(148)
3. 樱桃脯的工业加工	(148)
4. 樱桃蜜饯的工业加工	(149)
5. 糖渍樱桃	(150)
(二)饮品、罐头	(150)
6. 樱桃汁	(150)
7. 樱桃冻	(151)
8. 樱桃酒酿	(151)
9. 樱桃汽水	(152)
10. 清水樱桃罐头的工业加工	(152)
(三)菜肴食品	(153)
11. 樱桃羹	(153)
12. 樱桃香菇	(154)
13. 玫瑰樱桃	(154)
14. 银耳樱桃	(155)
15. 樱桃白雪鸡	(156)
16. 樱桃虾	(156)
17. 樱桃大米沙拉	(158)
第七章 草莓	(159)
一、概述	(159)

(一)草莓栽培分布	(159)
1. 南方栽培区	(160)
2. 中部栽培区	(160)
3. 北方栽培区	(160)
(二)草莓品种	(161)
二、营养价值	(161)
三、药物价值	(162)
四、食品加工技术	(163)
(一)大众食品	(163)
1. 草莓酱的工业加工	(163)
2. 草莓脯的工业加工	(165)
3. 草莓蜜饯的工业加工	(166)
4. 白糖草莓果的工业加工	(167)
5. 速冻草莓的工业加工	(168)
6. 草莓果冻的工业加工	(169)
(二)饮品、罐头	(170)
7. 草莓原汁的工业加工	(170)
8. 草莓汁	(172)
9. 草莓发酵酒的工业加工	(172)
10. 草莓果露酒的工业加工	(174)
11. 草莓汽酒的工业加工	(174)
12. 草莓果子露的工业加工	(175)
13. 草莓冰淇淋	(175)
14. 草莓雪糕	(176)
15. 草莓罐头的工业加工	(176)

(三)菜肴食品	(178)
16. 草莓羹	(178)
17. 草莓酥排	(178)
18. 奶油鲜草莓	(179)
19. 草莓酱炒鸡蛋	(180)
20. 草莓黄瓜	(180)
21. 五果鱼柳	(181)
第八章 香蕉	(183)
一、概述	(183)
(一)栽培分布	(183)
(二)香蕉的分类	(184)
(三)品种特征	(185)
二、营养价值	(186)
三、药物价值	(186)
四、用途	(187)
五、食品加工技术	(188)
(一)大众食品	(188)
1. 香蕉脆片的工业加工	(188)
2. 香蕉果酱(泥)的工业加工	(189)
3. 蜜汁香蕉	(189)
4. 香蕉夹	(190)
5. 香蕉奶冻	(191)
6. 油炸香蕉片	(191)
7. 蛋酥香蕉	(192)
(二)饮品、罐头	(192)

8. 香蕉原汁的工业加工	(192)
9. 香蕉冰淇淋	(193)
10. 香蕉冰霜(一)	(194)
11. 香蕉冰霜(二)	(194)
12. 香蕉冰	(195)
13. 香蕉冷奶	(195)
14. 糖水香蕉罐头的工业加工	(196)
(三) 菜肴食品	(197)
15. 香蕉蛋羹	(197)
16. 西米香蕉羹	(197)
17. 拔丝香蕉	(198)
18. 奶油香蕉	(199)
19. 高丽香蕉	(199)
20. 威化香蕉虾	(200)
21. 珍珠狮子头	(201)
22. 京都香蕉卷	(201)
23. 巧克力香蕉	(202)
24. 翠皮香蕉	(203)
第九章 芒果	(205)
一、概述	(205)
(一) 栽培分布	(205)
(二) 芒果分类	(206)
(三) 优良品种	(206)
二、营养价值	(207)
三、药物价值	(207)