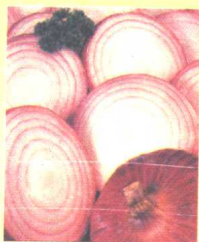




食品加工 实用技术 与 配 方

SHI PIN JIA GONG
SHI YONG JI SHU
YU PEI FANG



天津科学技术出版社

朱蓓薇 孙玉梅 孔繁东 孙 浩 编著



食品加工实用技术与配方

朱蓓薇 孙玉梅 编著
孔繁东 孙 浩

天津科学技术出版社

责任编辑:丁文红

食品加工实用技术与配方

朱蓓薇 孙玉梅 编著
孔繁东 孙 浩

*

天津科学技术出版社出版
天津市张自忠路189号 邮编:300020
河北省唐山市印刷厂印刷
新华书店天津发行所发行

*

开本 787×1092 1/32 印张 22.5 字数 505 000

1998年1月第1版

1998年1月第1次印刷

印数:1—3 000

ISBN 7-5308-2103-2

TS·65 定价:28.00元

内 容 提 要

本书共分五篇,分别叙述了大豆制品、面包、糕点、肉类制品和发酵调味品加工工艺与配方,并详细说明了制作方法及质量标准要求。本书选材注意了科学性与实用性。特别是对国内外食品加工的新工艺、新技术、新配方作了较为详细的介绍,适用于从事食品科研、生产的人员阅读。

前 言

随着食品工业的不断发展,进入 90 年代以来,食品科研领域应用了大量新技术,取得了大批新成果,为使这些科研成果转化为生产力,满足生产厂家和广大人民群众物质生活水平提高的要求,我们特编写了《食品加工实用技术与配方》一书。

本书的特点是内容新颖,实用性强。在传统加工技术的基础上,增加了大量新的食品加工技术,尤其对具有营养、保健作用的食物加工技术、原材料配方、生产工艺流程、制作方法及注意事项均作了较为详细的阐述,同时还介绍了产品的质量标准和要求。本书特别适用于从事食品科研、生产的人员阅读和参考。

本书由朱荃薇、孙玉梅、孔繁东、孙浩编著,朱荃薇担任主编并统稿。第一篇实用大豆制品加工技术与配方,第三篇实用糕点加工技术与配方,由朱荃薇编写;第二篇实用面包加工技术与配方,由孙浩编写;第四篇实用肉类制品加工技术与配方,由孔繁东编写;第五篇实用发酵调味品加工技术与配方,由孙玉梅编写。

由于编者水平所限,缺点错误在所难免,敬请批评指正。

编 者

1996年8月

目 录

第一篇 实用大豆制品加工技术与配方

概述	(1)
第一章 大豆制品的原辅料	(4)
第二章 大豆饮料与大豆炼乳	(11)
第一节 大豆饮料	(11)
一、纯豆奶	(11)
二、果汁豆奶	(13)
三、可可豆奶、牛奶豆乳	(14)
四、强化豆奶	(16)
五、大豆乳清饮料	(18)
六、乳酸发酵糯米汁莲浆豆奶	(20)
七、调配型酸豆奶	(21)
八、乌梅豆奶	(23)
九、芽品茶饮料	(25)
十、大豆多肽营养饮料	(26)
十一、大豆多肽固体饮料	(28)
十二、大豆酸奶	(29)
第二节 大豆炼乳	(31)
一、全脂大豆炼乳	(31)
二、可可豆炼乳和牛奶豆炼乳	(32)
第三章 大豆粉和 大豆冰淇淋	(34)

第一节 大豆粉	(34)
一、速溶豆乳晶	(34)
二、全子叶豆浆晶	(36)
三、蔬菜味营养豆粉	(38)
第二节 大豆冰淇淋	(40)
一、大豆冰淇淋	(40)
二、大豆奶油冰淇淋	(43)
三、大豆果味冰淇淋	(44)
四、大豆水果冰淇淋	(45)
第四章 豆腐及其制品	(47)
第一节 豆腐	(47)
一、北豆腐	(47)
二、南豆腐	(52)
三、内酯豆腐	(53)
四、蔬菜营养保健豆腐	(54)
五、水果风味豆腐	(56)
六、牛乳豆腐	(58)
第二节 豆腐干制品及腐竹	(59)
一、白豆腐干制品	(59)
二、猪血豆腐干	(62)
三、腐竹	(64)
第三节 素制品	(67)
一、卤制品	(67)
二、油炸制品	(71)
三、炸卤制品	(75)
四、熏制品	(78)

第二篇 实用面包加工技术与配方

概述	(82)
第一章 生产面包的原辅材料	(84)
第一节 面粉	(84)
第二节 酵母	(90)
第三节 水	(93)
第四节 糖	(94)
第五节 油脂	(96)
第六节 乳品	(98)
第七节 蛋品	(100)
第八节 食盐	(100)
第九节 面包添加剂	(101)
第十节 酒花	(103)
第二章 面包生产工艺及制作配方	(104)
第一节 面包生产工艺	(104)
第二节 名式面包的制作和配方	(123)
一、枕形面包	(123)
二、大面包	(124)
三、梭形面包	(125)
四、意大利面包	(126)
五、俄罗斯面包	(127)
六、奶油面包	(128)
七、贝克威特面包	(129)
八、乳白面包	(129)
九、果子面包	(130)
十、花面包	(131)

十一、酥皮面包	(132)
十二、奶香面包	(133)
十三、火腿面包	(134)
十四、餐肉面包	(134)
十五、枣泥面包	(135)
十六、果酱面包	(136)
十七、豆馅面包	(136)
十八、奶油黄酱面包	(137)
十九、面包干	(138)
二十、法式羊角面包	(139)
二十一、多维营养面包	(140)
二十二、海带面包	(140)
二十三、什锦面包	(141)
二十四、蛋黄面包	(141)
二十五、面包圈	(142)
二十六、朗姆巴巴面包	(143)
二十七、羊角面包	(144)
二十八、港式面包	(144)
二十九、听形面包	(145)
三十、钙奶面包	(146)
三十一、花生卷面包	(146)
三十二、奶油卷花面包	(147)
三十三、奶油编花面包	(148)
三十四、赖氨酸面包	(148)
三十五、玉米粗粮面包	(149)
三十六、米粉面包	(149)
三十七、茶汁面包	(150)

三十八、米糠面包	(151)
三十九、麦片面包	(151)
四十、法式淡味面包	(152)
四十一、面包布丁	(152)
四十二、果酱炸面包	(153)
四十三、油炸肉面包	(153)
四十四、炸面包	(154)
四十五、炸牛肉面包	(154)
四十六、馅面包	(155)
四十七、优质馅面包	(156)
四十八、液种法制馅面包	(157)
四十九、可可风味馅面包	(158)
五十、大锅盖面包	(158)
五十一、椰蓉面包	(159)
五十二、长面包	(160)
五十三、足球面包	(160)
五十四、圣诞面包	(161)
五十五、小白面包	(162)
五十六、土豆面包	(162)
五十七、啤酒面包	(163)
五十八、羊奶酪面包	(163)
五十九、德式面包干	(164)
六十、犹太面包圈	(165)
六十一、新年甜面包	(165)
六十二、魔芋面包	(166)
六十三、蔬菜面包	(167)
六十四、黑麦面包	(167)

六十五、瑞士面包	(168)
六十六、墨西哥面包	(168)
六十七、日本主食面包	(169)
六十八、英国主食面包	(169)
六十九、美国主食面包	(169)
第三节 面包质量缺陷及原因	(170)
第三章 面包的质量标准	(174)

第三篇 实用糕点加工技术与配方

概述	(181)
第一章 糕点生产的原辅料	(183)
第一节 原料	(183)
第二节 辅料	(184)
第二章 半制品制作	(188)
第一节 面团调制	(188)
第二节 馅料加工	(193)
第三章 月饼类	(204)
第一节 广式月饼	(204)
第二节 苏式月饼	(211)
第三节 京式月饼	(219)
第四节 潮式月饼	(226)
第五节 其它月饼	(228)
第四章 饼类	(234)
第一节 酥皮包馅类	(234)
一、松饼	(234)
二、苏式桂花白糖饼	(235)
三、宁式白糖酥饼	(236)

四、京八件	(237)
五、包袱饼	(238)
六、白绫饼	(239)
七、莲蓉酥饼	(240)
八、菊花饼	(240)
九、芋蓉饼	(241)
十、椒盐酥饼	(242)
十一、酥皮麻饼	(243)
十二、玫瑰饼	(244)
十三、鲜花藤萝饼	(245)
十四、干菜酥饼	(245)
十五、双麻酥饼	(246)
十六、车轮酥饼	(247)
十七、横丝酥饼	(249)
十八、葵花酥饼	(249)
十九、萝卜丝酥	(250)
二十、黄桥酥饼	(251)
二十一、浏阳茴饼	(252)
二十二、桂花雪饼	(253)
二十三、荷叶饼	(254)
二十四、肉松饼	(254)
二十五、太师饼	(255)
二十六、松子细饼	(256)
二十七、焗酥饼	(257)
二十八、鸡油饼	(257)
二十九、大油水晶饼	(258)
三十、清油水晶饼	(259)

三十一、牛舌酥饼	(259)
第二节 混糖皮馅饼	(260)
一、酒香饼	(260)
二、小凤饼	(261)
三、潮州猪油芝葱脆饼	(262)
四、福建礼饼	(263)
五、水晶软饼	(264)
六、松子麻饼	(265)
七、冰糖百果饼	(265)
八、白皮枣泥饼	(266)
九、茯苓饼	(267)
十、香脆饼	(268)
十一、香蕉饼	(268)
十二、江西饼	(269)
十三、兰花饼	(270)
十四、酒香枣泥饼	(271)
十五、状元饼	(271)
十六、广八件	(272)
十七、鸡仔饼	(273)
十八、双麻饼	(274)
十九、椒盐麻饼	(274)
二十、福肉饼	(275)
二十一、红饼	(276)
二十二、喜饼	(277)
第五章 酥类	(279)
第一节 纯酥类	(279)
一、桃酥型	(279)

二、印酥型	(286)
三、挂浆酥类	(293)
第二节 包馅酥类	(298)
一、佛手酥	(298)
二、咖喱牛肉擘酥	(299)
三、冬蓉酥	(300)
四、莲蓉甘露酥	(301)
五、玫瑰豆沙酥	(302)
六、皮蛋酥	(302)
七、蚝豉酥	(303)
八、螺丝酥	(303)
九、双眼酥	(304)
十、百合酥	(305)
十一、雪花酥	(305)
十二、菊花酥	(306)
十三、玉馅酥	(307)
十四、玉环酥	(308)
第六章 饼干类	(310)
第一节 甜饼干	(310)
一、一般酥性饼干	(311)
二、曲奇饼干	(314)
三、韧性饼干	(317)
第二节 发酵饼干	(320)
第三节 夹心饼干	(325)
第四节 花色饼干	(327)
一、威化饼干	(327)
二、廉价高营养饼干	(331)

三、改良饼干	(335)
第七章 西式蛋糕类	(343)
一、卡拉克蛋糕	(343)
二、白天使蛋糕	(344)
三、地瓜蛋糕	(344)
四、柴哈蛋糕	(345)
五、摩卡奶油蛋糕	(346)
六、巴伐利亚蛋糕	(347)
七、巧克力特伐尔小蛋糕	(348)
八、萨瓦蛋糕	(349)
九、鸡尾小蛋糕	(350)
十、茴香蛋糕	(350)
十一、乡下蛋糕	(351)
十二、麦船蛋糕	(352)
十三、菠萝水果蛋糕	(352)
十四、巧克力糖面蛋糕	(353)
十五、布雪蛋糕	(354)
十六、风车蛋糕	(355)
十七、奶油拼花卷蛋糕	(356)
十八、咖啡马良蛋糕	(357)
十九、柠檬杏仁蛋糕	(358)
二十、草莓蛋糕	(359)
二十一、栗茸蛋糕	(359)
二十二、墨西哥蛋糕	(360)

第四篇 实用肉类制品加工技术与配方

概述	(362)
-----------------	-------

第一章 原辅材料及其选择	(364)
第一节 畜、禽原料	(364)
第二节 辅助原料.....	(381)
第二章 灌肠加工	(395)
第一节 综合工艺流程.....	(395)
第二节 灌肠配方及制作.....	(402)
一、哈尔滨红肠	(402)
二、杭式香肠	(405)
三、法兰克福灌肠	(406)
四、上海熟色拉米肠	(407)
五、麦格斯香肠	(409)
六、鸡肉法兰克福灌肠.....	(410)
七、精制武汉腊肠	(411)
八、维也纳灌肠	(413)
九、肝肠	(414)
十、鱼肉灌肠	(415)
十一、兔肉灌肠	(417)
十二、血肠	(419)
十三、美国肉肠制品配方	(420)
十四、灌肠类质量要求	(421)
第三章 西式火腿	(422)
一、盐水方腿	(422)
二、熏火腿	(428)
三、肉糜方腿	(429)
四、软包装快餐火腿	(432)
五、菜肉合一火腿	(433)
第四章 肉类罐头	(435)

第一节 罐藏容器	(435)
第二节 肉类罐头加工	(436)
一、原汁猪肉	(436)
二、清蒸猪肉	(439)
三、盐水火腿	(440)
四、红烧扣肉	(441)
五、五香排骨	(443)
六、咖喱牛肉	(444)
七、主食罐头(猪肉米饭)	(445)
八、辣味兔肉	(448)
九、红腐乳汁兔肉	(450)
十、虾子肉(软罐头)	(452)
十一、香菇鹌鹑软罐头	(454)
十二、清汤蛭	(455)
十三、红烧鲭鱼	(457)
十四、美味鱼火腿软罐头	(459)
十五、茄汁鲭鱼	(461)
十六、鱼翅汤软罐头	(462)
十七、金蝉子罐头	(464)
十八、五香麻雀	(465)
第五章 传统肉类制品	(469)
第一节 酱卤肉制品的特点和分类	(469)
第二节 酱卤肉制品制作	(470)
一、酱制、红烧、五香制品	(471)
二、酱汁制品	(478)
三、上海蜜汁制品	(481)
四、哈尔滨糖醋排骨	(482)