

|食|品|配|方|精|选|

XIUXIANSHIPIN
JIA GONG JISHU YU PEIFANG

休闲食品 加工技术与配方

章银良 主编



中国纺织出版社

——•食品配方精选•——

休闲食品 加工技术与配方

章银良 主编

 中国纺织出版社

内 容 提 要

休闲食品是顺应人类社会由温饱型逐渐向享受型转轨的时尚食品。其风味鲜美,热值低,无饱腹感,清淡爽口。本书前2章介绍了休闲食品的分类、加工技术、加工卫生要求和主要的原辅材料。后9章按照休闲食品的分类从原料配方、工艺流程、制作要点、卫生标准等方面进行了详细阐述,便于读者亲手实践休闲食品的制作。本书所介绍的休闲食品种类齐全、方法简便可靠,可作为大专院校食品工艺学休闲食品的教材,也可供广大休闲食品生产者和家庭制作休闲食品时参考。

图书在版编目(CIP)数据

休闲食品加工技术与配方/章银良主编. —北京:中国纺织出版社,2011.9

(食品配方精选)

ISBN 978-7-5064-7743-7

I. ①休… II. ①章… III. ①食品加工-配方 IV. ①TS205

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 154931 号

策划编辑:卢志林 责任编辑:于磊岚 责任校对:王花妮
责任设计:李 然 责任印制:何 艳

中国纺织出版社出版发行

地址:北京东直门南大街6号 邮政编码:100027

邮购电话:010—64168110 传真:010—64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

三河市华丰印刷厂印刷 三河市永成装订厂装订

各地新华书店经销

2011年9月第1版第1次印刷

开本:880×1230 1/32 印张:15

字数:433千字 定价:34.00元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换

前言

我国幅员辽阔,各地的气候、物产不同,人们的生活习惯也不同,因此就形成了各地的不同风味小食品。随着经济的发展和人们消费水平的提高,消费者对休闲食品的需求不断增长,休闲食品工业已经成为一个新兴的食品工业领域,有着广阔的发展空间。但目前食品工艺专业的教材尚未涉及这一方面,因此我们组织部分相关院校食品专业的教师编写了本书,以适应食品工业的新发展。

全书分为十一章,由郑州轻工业学院章银良教授任主编,编写第一章,第二章第一、第二节;郑州轻工业学院安广杰副教授任副主编,编写第六章、第十一章、第二章第三节;郑州轻工业学院张倍旗讲师编写第八章、第九章;郑州轻工业学院时国庆讲师编写第五章、第十章;山西农业大学刘亚平博士编写第三章、第四章;廊坊师范学院郭红珍讲师编写第七章。章银良负责全书的统稿。

本教材在编写过程中参考了有关文献和专著,编者对这些文献和专著的作者,对大力支持编写和出版工作的中国纺织出版社一并表示衷心感谢!

限于编者水平,错误、缺点在所难免,敬请专家和广大读者批评指正,以便修订改正。

章银良 于郑州
2010年9月

食品配方精选丛书



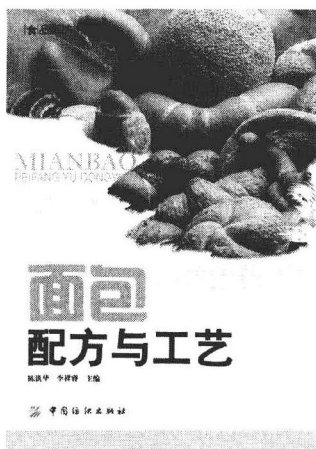
书名:《蛋糕配方与工艺》

ISBN:978-7-5064-5816-0

定价:28 元

本书卖点:本书首先简要介绍了蛋糕的概念和分类、原辅料、常用工具或设备、制作原理、装饰技术以及蛋糕的质量鉴定与质量分析等知识,然后重点介绍了海绵蛋糕、油脂蛋糕、花式蛋糕、装饰蛋糕等的配方及制作工艺,每个品种都从原料配方、制作用具或设备、制作过程、风味特点等几方面作了详细的阐述。

读者对象:本书可供食品相关企业的从业人员及广大蛋糕制作爱好者阅读,还可作为有关院校烹饪相关专业师生的参考教材。



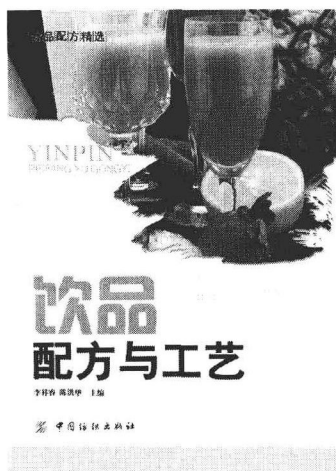
书名:《面包配方与工艺》

ISBN:978-7-5064-5681-4

定价:28 元

本书卖点:本书首先简要介绍了面包的概念和分类、原辅料、常用工具或设备、制作原理、装饰技术以及面包的质量鉴定与质量分析等知识,然后重点介绍了主食面包、花色面包、调理面包、酥油面包等的配方及制作工艺,每个品种都从原料配方、制作用具或设备、制作过程、风味特点等几方面作了详细的阐述。

读者对象:本书可供食品相关企业的从业人员及广大面包制作爱好者阅读,还可作为有关院校烹饪相关专业师生的参考教材。



书名:《饮品配方与工艺》

ISBN:978 - 7 - 5064 - 5944 - 0

定价:30 元

本书卖点:本书首先简要介绍了饮品的概念和分类、原辅料等知识,然后重点介绍了各式饮品的配方与制作,有茶饮料、碳酸饮品、咖啡饮品、蔬菜饮品、水果饮品、乳品饮料、冷冻饮品等,每个品种都从原料配方、制作工具、制作过程、风味特点等几方面做了详细的阐述。

读者对象:本书可供饮品店的相关从业人员及普通百姓参考阅读。



书名:《配制酒配方与工艺》

ISBN:978 - 7 - 5064 - 5934 - 1

定价:32 元

本书卖点:本书系统地介绍了配制酒的概念、分类、原料、制作用具、制作方法、品种设计和质量标准以及配制酒的饮用与服务等。重点介绍了花香类、果香类、根茎类、坚果类、药用植物类、动物类及西式配制酒的配方及制作工艺,每个品种都从原料配方、制作用具、制作过程、风味特点等几方面做了详细的阐述。

读者对象:本书可供食品相关企业的从

业人员及配制酒制作爱好者阅读。

第一章 休闲食品加工概述	1
第一节 休闲食品的分类	2
一、按生产原料分类	2
二、按原料、加工技术和产品类型综合分类	2
第二节 休闲食品加工技术	3
一、膨化技术	3
二、挤压技术	13
三、油炸技术	17
四、脱水干燥技术	21
五、腌制技术	26
第三节 食品卫生要求	32
一、对食品企业建筑设备的卫生要求	32
二、食品生产经营过程的卫生管理	34
三、食品企业的卫生制度	36
第二章 休闲食品主要原、辅料	39
第一节 主要原料	39
一、果蔬	39
二、蔗糖	40
三、面粉	42
四、花生	42
五、食用油	43
六、大米及米粉	44
七、畜禽肉	44
八、花卉	45

第二节 辅助原料	47
一、奶粉	47
二、蛋品	48
三、蜂蜜	49
四、饴糖	49
五、琼脂	50
第三节 常用食品添加剂	51
一、着色剂	51
二、香精香料	52
三、防腐剂	54
四、膨松剂	58
五、酸度调节剂	60
六、漂白剂	61
七、稳定和凝固剂	61
八、几种食品强化剂	62
第三章 谷物类休闲食品	65
一、玉米花	65
二、玉米果	65
三、米果	67
四、玉米香酥豆	70
五、玉米脆片	71
六、玉米糕	73
七、蛋黄玉米酥饼	74
八、糯玉米穗	75
九、米饼干	76
十、低热干酪增香玉米卷	77
十一、锅巴	78
十二、茶香大米锅巴	80

十三、酒香膨化糖	81
十四、米饼	82
十五、膨化夹心米酥	82
十六、玉金酥	85
十七、小米方便食品	85
十八、桃片糕	88
十九、咪巴	89
二十、香酥片	90
二十一、乐口酥	91
二十二、蒜力酥	92
二十三、麦粒素	95
二十四、营养麦圈和虾球	96
二十五、黑米膨化小食品	97
二十六、黑玉酥	97
二十七、油炸膨化米饼	98
二十八、黑芝麻玉米片	99
二十九、麦芽纤维片	99
 第四章 坚果类休闲食品	100
第一节 瓜子类	100
一、五香葵花子	101
二、五香西瓜子	102
三、五香奶油瓜子	103
四、十香瓜子	104
五、椒盐南瓜子	105
六、多味南瓜子	105
七、奶茶香南瓜子	105
八、膨化南瓜子仁	107
九、盐炒白瓜子(A)	107

十、盐炒白瓜子(B)	107
十一、风味白瓜子仁	108
十二、风味黑瓜子	108
十三、草药瓜子	109
十四、话梅瓜子	110
十五、美味瓜子	111
十六、奶油瓜子	111
十七、酱油瓜子	112
十八、玫瑰瓜子	112
十九、玫瑰红瓜子	113
二十、盐霜葵花子	113
二十一、多味葵花子	113
二十二、烤香葵花子	114
二十三、调味葵花仁	114
第二节 花生类	115
一、脆仁巧克力	115
二、鱼皮花生	116
三、蜂蜜花生	118
四、蜂蜜香酥花生	119
五、蛋黄花生	120
六、腐乳花生	121
七、雪衣花生	121
八、奶油可可花生	122
九、奶油五香花生米	123
十、奶油香酥花生	123
十一、济宁酱花生米	124
十二、花生粘(天津)	125
十三、白鸽蛋(广西)	126
十四、潮式花生酥	126

十五、琥珀花生	128
十六、甜酥花生	129
十七、花生糖	130
十八、椒盐花生米	132
十九、怪味花生米	132
二十、香脆花生米	133
二十一、五香花生仁	134
二十二、辣椒花生酥	135
二十三、保健型醋蜜花生	136
二十四、枸杞花生	137
二十五、多味花生	138
二十六、巧克力花生豆	139
二十七、香酥多味花生	140
二十八、香脆花生(带壳)	141
二十九、椒盐花生	141
三十、盐水花生	142
三十一、香蜜酥花生(A)	142
三十二、香蜜酥花生(B)	143
三十三、蜜甜酥花生仁	144
三十四、蜜甜花生米	145
三十五、绿衣花生	146
三十六、异香花生	147
第三节 蚕豆类	147
一、捂酥豆	148
二、五香蚕豆	149
三、十香乌豆	149
四、怪味豆	150
五、开花蚕豆	150
六、油余兰花豆	151

七、蚕豆膨化脆片	152
第四节 核桃类	153
一、多味核桃	153
二、怪味核桃(A)	154
三、怪味核桃(B)	155
四、核桃羊羹	156
五、核桃酥糖	157
六、甜核桃仁	158
七、烤核桃仁	159
八、香脆核桃仁	159
九、果珍桃仁	159
十、桃仁芝麻糖	160
十一、琥珀核桃仁	160
第五章 糖类休闲食品	162
一、孝感麻糖	162
二、麻酥糖	165
三、三北藕丝糖	166
四、米花糖	167
五、香油米花糖	168
六、火炙糕	169
七、印糕	170
八、如意百果糕	170
九、新疆龙须酥	171
十、开封花生糕	172
十一、花生糖	172
十二、奶油花生片	176
十三、柿饼花生糖	177
十四、橘香花生糖	177

十五、豆酥糖	178
十六、糖大豆	179
十七、怪味胡豆	180
十八、豆面酥	181
十九、黄金椰丝球	182
二十、牛皮糖	182
二十一、什锦南糖	183
二十二、牛奶布丁	184
二十三、果冻	185
二十四、冬瓜糖	186
二十五、冬瓜保健软糖	187
二十六、梨膏糖	188
二十七、桑葚糖	189
二十八、薄荷糖	189
二十九、胖大海润喉糖	190
三十、姜糖	191
三十一、糖衣紫姜	191
三十二、葱酥糖姜	193
三十三、糖醋酥姜	194
三十四、甘草姜糖	195

第六章 鱼肉类休闲食品 198

第一节 水产品类休闲食品 198

一、美味鱼肉脯	200
二、五香鱼脯	201
三、五香烤鱼	203
四、香甜鲑(墨)鱼干	204
五、墨鱼干丝	206
六、美味烤鱼片	207

七、多味小鲫鱼干	209
八、龙虾片	210
九、美味丁香鱼罐头	211
十、软包装美味带鱼	212
十一、鲢柳丝	213
十二、多味贻贝休闲食品	214
十三、海带松	215
第二节 鸡肉类休闲食品	216
一、鸡肉松	216
二、无骨鸡柳	217
三、香酥鸡丁	218
四、鸡肉虾条	219
五、膨化鸡肉片	220
第三节 牛肉类休闲食品	221
一、牛肉干	221
二、肉脯	222
三、五香辣味牛肉干	223
四、新型牦牛肉干	224
五、休闲牛肉棒	225
六、牛肉松	226
七、牛肉米片	228
第四节 羊肉类休闲食品	229
一、烤羊肉串	231
二、五香羊肉串	231
第五节 猪肉类休闲食品	233
一、猪肉干	233
二、猪肉松	234
三、肉脯	236
四、猪肉南瓜火腿肠	237

五、平菇火腿肠	238
六、椰果火腿肠	240
七、钙营养强化火腿肠	241
八、金针菇火腿肠	242
九、醇香猪肉条	243
第七章 果蔬糖渍类休闲食品	245
第一节 概述	245
一、概述	245
二、分类	245
第二节 果品类	247
一、苹果	247
二、杏	251
三、李	254
四、柑橘	258
五、山楂	262
六、梨	265
七、木瓜	266
八、桃	269
九、无花果	272
十、香蕉	274
十一、菠萝	276
十二、芒果	278
十三、樱桃	280
十四、枇杷	282
十五、柿子	283
十六、葡萄	284
十七、哈密瓜	286
第三节 蔬菜类	288

一、萝卜	288
二、冬瓜	291
三、生姜	294
四、番茄	296
五、甘薯	298
六、南瓜	301
七、莴笋	303
八、荸荠	306
九、山药	307
十、苦瓜	310
十一、茄子	312
十二、大蒜	314
十三、平菇	315
第四节 凉果类	317
一、梅	317
二、杨梅	321
三、橄榄	324
 第八章 枣类休闲食品	 326
一、无核蜜枣	326
二、京式蜜枣	327
三、南式蜜枣	328
四、桂花枣脯	330
五、大枣口含片	331
六、酒枣	332
七、乌枣干	334
八、营养红枣干	336
九、果仁枣糕	336
十、美味大枣冻	338

十一、水晶枣	339
十二、花生脆枣	340
十三、姜枣、芪杞枣	342
十四、玉枣	344
十五、真空低温油炸香酥枣	346
十六、红枣果冻	349
十七、巧克力糖衣滋补夹心枣	350
十八、枣泥花生软糖	352
十九、气流膨化空心枣	354
二十、红枣保健维钙片	355
二十一、枣果丹皮	357
 第九章 面点类休闲食品	 359
一、饼干	359
二、韧性饼干	361
三、酥性饼干	362
四、苏打饼干	363
五、维夫饼干	364
六、点心饼干	366
七、蛋黄饼干	367
八、奶油饼干	367
九、五花饼干	368
十、可可夹心饼干	369
十一、富锌饼干	370
十二、甜酥奶饼干	371
十三、高蛋白韧性饼干	373
十四、燕麦饼干	373
十五、锌、铁、钙保健饼干	375
十六、撒糖屑曲奇饼干	376