



本书
总印数已达
18万册以上

豆制品 加工技艺

(第二版)

赵齐川 主编



金盾出版社
JINDUN CHUBANSHE

豆制品加工技艺

(第二版)

主 编 赵齐川
编 委 李小虎 赵韧冈
杨 睿 王沪宁

金 盾 出 版 社

— 内 容 提 要 —

这是一本专为豆制品加工者编写的生产技术用书。书中将传统豆制品加工工艺与现代科学技术相结合,详尽介绍了各种豆制品的原料配方、生产工艺、加工方法及操作要领,系统讲述了非发酵制品、发酵制品及新兴大豆制品的加工制作过程,并对副产品的综合利用作了适当介绍。此外,对一些大众化的美味豆制品,还传授了小批量手工制作的方法。本书内容丰富,科学实用,技法可靠,易懂好学,可操作性强,可供城乡广大豆制品生产企业和家庭小作坊学习参考。

图书在版编目(CIP)数据

豆制品加工技艺/赵齐川主编. —2版. —北京:金盾出版社,2013.10

ISBN 978-7-5082-8681-5

I. ①豆… II. ①赵… III. ①豆制品加工 IV. ①TS214.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第190720号

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 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

封面印刷:北京凌奇印刷有限责任公司

彩页正文印刷:北京金盾印刷厂

装订:永胜装订厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:9.875 彩页:12 字数:198千字

2013年10月第2版第16次印刷

印数:182 001~188 000册 定价:23.00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)



大豆酱



脱臭全脂豆粉

本书彩照摄影：程炳新



腐乳



南豆腐



臭豆腐



白豆腐干



白豆腐片



炸豆腐泡



炸丸子

五香豆腐干



炸豆卷



冻豆腐





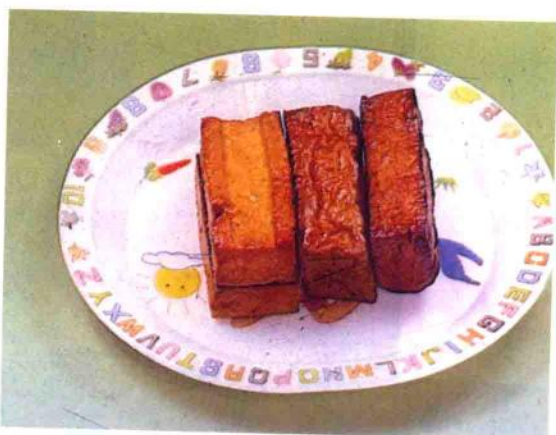
炸素虾



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



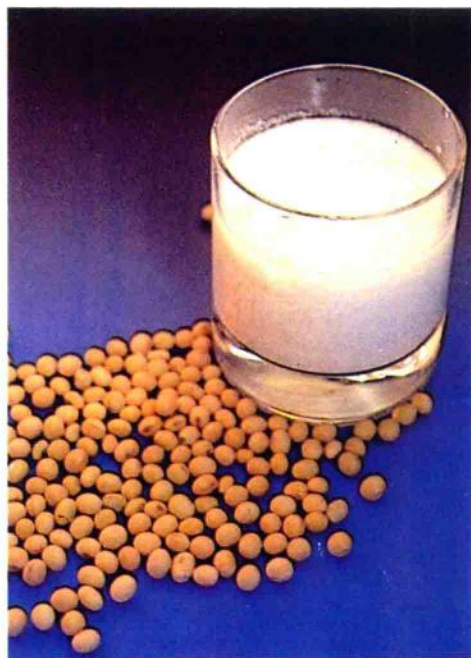
豆乳粉



豆浆晶



植物油蛋黄酱



酸 豆 乳



永川豆豉



前言

大豆是黄豆、青大豆和黑大豆的统称,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