

<<酱类制品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<酱类制品生产技术>>

13位ISBN编号：9787122052001

10位ISBN编号：7122052001

出版时间：2009-6

出版时间：化学工业出版社

作者：徐清萍

页数：319

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<酱类制品生产技术>>

### 前言

酱类制品在饮食生活中占有重要地位，是人们生活的必需品。众多的原料造就了各种各具特色的酱类制品，不仅有各种传统的发酵酱类如豆酱、面酱等，非发酵酱类如芝麻酱、花生酱等，形形色色的复合酱类亦走进人们的生活，成为人们日常餐桌上的一条亮丽点缀。

为了系统地总结酱类制品生产的基本理论、生产工艺及研究发展方向，以促进调味品工业的发展，为从事酱类制品工厂生产人员提供参考，我们编写了本书。

本书着重介绍了酱类制品原料，发酵酱类制品如豆酱、面酱、豆瓣酱、腐乳、辣椒酱等的生产技术，非发酵酱类制品如芝麻酱、花生酱、各种果酱、蔬菜酱、肉酱、水产酱等系列酱类制品的生产技术，包括原料配方、操作要点等。

本书可作为科研、教学、工程技术人员的实用参考书。

本书由郑州轻工业学院徐清萍副教授主编，安广杰副教授、钟桂芳、赵光远副教授参编。

本书第一章和第三章第一节、第三节、第七节由钟桂芳编写，第二章由安广杰副教授编写，第三章第二节、第四节至第六节、第八节至第十节和第四章第一节至第三节由徐清萍副教授编写，第四章第四节至第六节由赵光远副教授编写，全书由徐清萍统稿。

由于编者水平有限，不当之处在所难免，敬请读者批评指正。

编者2009.3

## <<酱类制品生产技术>>

### 内容概要

本书主要介绍了酱类制品生产原料、发酵型酱制品、非发酵型酱制品。发酵型酱制品包括黄豆酱、大酱、黄酱、蚕豆酱、豆豉、腐乳、面酱、辣椒酱等，非发酵型酱制品包括芝麻酱、花生酱、果蔬酱、肉酱、蛋黄酱、沙拉酱、烤肉酱、复合调制酱等。书中涉及多种酱类制品的原料选择、生产配方、生产工艺、操作要点等，实用性强。

本书可供酱类制品生产企业的研发技术人员使用，也可作为食品、烹饪相关专业师生的参考书。

## &lt;&lt;酱类制品生产技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 酱类制品概论1第一节 酱类制品生产历史概述1第二节 酱类制品的分类3一、发酵酱的分类3二、非发酵酱的分类10第二章 酱类制品生产原料13第一节 概述13第二节 香辛料14一、香辛料简介14二、酱中常用的天然香辛料15第三节 谷粮类原料19一、小麦及面粉19二、稻谷和大米20三、大豆20四、蚕豆21五、花生21六、其他21第四节 畜禽类食品原料22一、肉22二、乳23三、蛋黄23第五节 园艺产品23一、苹果24二、梨24三、桃24四、杏24五、柑橘25六、山楂25八、草莓26九、番茄26十、韭菜花26十一、香菇27十二、南瓜27十三、玫瑰花28十四、桂花28第六节 水产原料28一、鱼类28二、虾和蟹29三、海藻29第七节 其他原辅料30一、食盐30二、水30三、增色剂30四、助鲜剂31五、防腐剂31第三章 发酵型酱制品33第一节 酱制品生产基础知识33一、酱的制作原理33二、酱品中的微生物35三、酱品中主要微生物酶系及其作用44四、酱品酿造的生物化学50五、酱品色泽的形成及其控制51六、酱类制品的曲53第二节 黄豆酱的生产53一、曲法豆酱54二、酶法豆酱57三、大豆豆瓣酱59四、黄豆豆瓣辣酱64五、西瓜豆瓣酱65六、冬瓜豆酱66第三节 大酱与黄酱的生产67一、大酱的生产67二、黄酱的生产77第四节 蚕豆酱的生产85一、蚕豆酱的种类85二、甜豆瓣酱系列86三、辣豆瓣酱系列92四、醉豆瓣111五、复制豆瓣酱113第五节 豆豉的生产114一、米曲霉型豆豉115二、毛霉型豆豉131三、细菌型豆豉138四、根霉型豆豉143五、其他豆豉参考配方146第六节 腐乳149一、腐乳分类149二、腐乳的一般生产工艺151三、青方腐乳154四、红曲酱腐乳158五、克东腐乳159六、红油腐乳162七、桂林腐乳163八、玫瑰豆腐乳165第七节 面酱的生产165一、曲法面酱166二、酶法面酱169三、天然野生菌种面酱170四、多酶法速酿稀甜酱172五、多菌种酿制甜面酱173六、几种特色面酱177第八节 水产类酱制品181一、鱼酱181二、虾酱183三、蟹酱185四、贝肉酱186五、乌贼酱187六、蚝酱187第九节 花酱188一、桂花酱188二、玫瑰花酱190第十节 辣椒酱192一、红辣椒酱192二、地方风味辣椒酱193三、甜酒辣椒酱197四、特味辣椒酱197五、辣椒豆豉酱198六、蒜姜辣酱198七、蒜蓉辣酱198八、五香辣椒酱199九、其他辣椒酱200第四章 非发酵型酱制品204第一节 芝麻酱204一、芝麻酱分类204二、纯芝麻酱205三、芝麻仁酱207第二节 花生酱209一、花生原酱209二、稳定型花生酱211三、风味花生酱218第三节 果蔬酱224一、产品分类224二、果酱生产方法225三、苹果酱226四、梨酱231五、西瓜酱及西瓜皮酱233六、山楂酱237七、桃酱239八、杏酱241九、草莓酱242十、橘酱及橘皮酱245十一、猕猴桃酱247十二、香蕉酱248十三、菠萝酱251十四、胡萝卜酱252十五、番茄酱255十六、蒜酱259十七、冬瓜酱263十八、南瓜酱264十九、韭菜花酱266二十、洋葱酱267第四节 肉酱与骨酱269一、猪肉酱269二、牛肉酱271三、羊肉酱276四、各式辣肉酱279五、鹅肥肝酱280六、骨糊酱283第五节 蛋黄酱和沙拉酱286一、生产原料287二、生产工艺289三、蛋黄酱配方291四、沙拉酱配方292第六节 其他调制酱类294一、海鲜风味酱294二、沙茶酱301三、XO酱305四、调制花酱307五、美式烤肉酱308六、食用菌调味酱309七、复合调制酱312参考文献318

## &lt;&lt;酱类制品生产技术&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 酱类制品概论 第一节 酱类制品生产历史概述 “开门七件事，柴米油盐酱醋茶”。

这则流传了近千年的中华谚语，列举了普通百姓日常生活所必需的七种物品。

其中以植物原料加工制成的酱类和食醋等属于酿造调味食品。

中国酱的酿造技术则经历了缓慢的历史进程。

史前时代炎黄先民的造酱技术是原始的、简单的盐渍。

到先秦时期中国酱的酿造工艺有了一定的进步，人们可以从各种“醢”中去认识当时的酿造技术。

“醢”（中国古代酱类食品的总称）是历史上大宗发酵食品之一。

醢，《说文》释为“肉酱也”。

酱，《说文》则释为：“醢也，从肉、酉，酒以和酱也。”

也就是说：先秦的醢基本是分别用各种肉料（加入适量的谷粉）与酒合制的。

这里，适量的谷粉（当时主要是黍粉）是为了促进发酵，而酒则是用来有效掌握发酵的。

酱的酿造发展至汉代，其原料中的肉料基本被豆类原料所取代，较先秦时期的酱相比，改变了酱的基本原料，而非制酱的基本工艺。

故有汉代人“酱，以豆合面而为之”的说法。

下面就中国几种常见的酱类制品的发展做一些简单描述。

酱油（又称豆汁酱）是豆酱生产的。

中国历史上有文献称酱油为“清酱”或“酱清”、“豆酱清”、“豉汁”、“豉清”。

<<酱类制品生产技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>