

<<豆腐优质生产新技术>>

图书基本信息

书名：<<豆腐优质生产新技术>>

13位ISBN编号：9787508241944

10位ISBN编号：7508241940

出版时间：2006-9

出版时间：金盾出版社

作者：杜连启、韩连军

页数：160

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>

## <<豆腐优质生产新技术>>

### 内容概要

豆腐生产的原料和辅料，豆腐生产的基本工艺，各种新型大豆、非大豆豆腐的加工技术，豆腐的质量检验与卫生管理，以及豆腐生产车间的设施设备等内容。  
全书内容丰富，重点突出，文字通俗易懂，实用性和可操作性强，可供广大豆腐生产专业户、豆制品加工厂的管理技术人员学习使用，也可供院校食品加工专业师生阅读参考。

## <<豆腐优质生产新技术>>

### 书籍目录

第一章 概述第一节 豆腐的历史与发展一、豆腐的起源和历史二、豆腐制作技术的外传第二节 豆腐的营养价值第三节 豆腐的分类一、豆腐类二、豆腐干类三、油豆腐类第四节 豆腐生产的发展方向一、生产要机械化和自动化二、工艺要科学化和标准化三、品种要多样化和包装化第二章 豆腐生产的原料和辅料第一节 主要原料一、大豆二、脱脂大豆三、其他主要原料第二节 辅料一、凝固剂二、消泡剂三、防腐剂四、生产用水第三章 豆腐生产工艺第一节 豆腐生产的理论基础第二节 大豆的清理与浸泡一、清理二、浸泡第三节 制浆一、磨浆二、滤浆三、煮浆四、滤熟浆（第二次过滤）第四节 凝固与泄水一、大豆蛋白质的凝固二、影响凝固的因素三、豆腐制作过程中的水分离泄第五节 豆腐的制作一、老豆腐二、嫩豆腐三、宁式小嫩豆腐四、小包豆腐五、盐卤老豆腐六、冰豆腐七、干冻豆腐八、内酯豆腐九、豆粕内酯豆腐十、豆腐加工新技术第六节 豆腐干的制作一、模型豆腐干二、布包豆腐干三、模型香豆腐干四、布包香豆腐干五、熟浆香豆腐干六、蒲包豆腐干第七节 油豆腐的制作一、油豆腐二、油方（水油豆腐）……第四章 新型豆腐的生产第五章 豆腐生产其他相关问题

<<豆腐优质生产新技术>>

编辑推荐

《豆腐优质生产新技术》由金盾出版社出版。

<<豆腐优质生产新技术>>

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>