

《杂粮食品生产工艺与配方》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2007年01月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501957019

内容简介

本书是一部关于杂粮食品加工的实用知识手册，全书共分十八章，较系统地介绍了荞麦(甜荞和苦荞)、燕麦、大麦、小米、高粱、籽粒苋、青稞、绿豆、豌豆、芸豆、红豆、黑豆、扁豆、蚕豆等的资源情况、营养价值、保健功能及食品加工技术，重点介绍其加工食品的种类、配方及加工工艺等。本书的特点是涵盖杂粮种类全面，加工产品种类典型、新颖。

本书可供以杂粮为原料进行各种食品加工的企业、从事谷物杂粮、杂豆功能食品开发的科研人员、有关院校食品专业师生及个体户、农民参考和阅读。

目录

第一章 荞麦

第一节 概述

第二节 荞麦焙烤食品

第三节 荞麦面制品

第四节 荞麦饮料和发酵食品

第二章 燕麦

第一节 概述

第二节 燕麦焙烤食品

第三节 燕麦面制品

第四节 燕麦饮料和发酵食品

第五节 燕麦米和燕麦片

第六节 其他燕麦食品

第三章 大麦

第一节 概述

第二节 大麦焙烤类食品

第三节 大麦饮料及发酵食品

第四节 其他大麦食品

第四章 小米

第一节 概述

第二节 小米焙烤食品

第三节 小米面制品

第四节 小米营养粥

第五节 小米饮料和发酵食品

第六节 其他小米食品

第五章 高粱

第六章 黑米

第七章 薏米

- 第八章 籽粒苋
- 第九章 青稞
- 第十章 糜子
- 第十一章 豆类概述
- 第十二章 绿豆
- 第十三章 豌豆
- 第十四章 芸豆
- 第十五章 红豆
- 第十六章 黑豆
- 第十七章 扁豆
- 第十八章 蚕豆
- 参考文献

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)