

《野菜保健食品加工技术》

图书基本信息

书名：《野菜保健食品加工技术》

13位ISBN编号：9787122139092

10位ISBN编号：7122139093

出版时间：2012-7

出版社：严泽湘 化学工业出版社 (2012-07出版)

作者：严泽湘 编

页数：300

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《野菜保健食品加工技术》

内容概要

《野菜保健食品加工技术》介绍了60余种野菜的利用价值、营养成分、药用功能及保健食品加工技术，内容丰富，资料翔实，实用性和操作性很强，很适合山区农民和食品加工行业人员及厂家使用，亦可作为大专院校相关专业师生的参考读物。

《野菜保健食品加工技术》

书籍目录

- 一、马齿苋1（一）简介1（二）营养成分1（三）药用功能1（四）食品加工11.马齿苋保健脯12.马齿苋煎饼23.马齿苋丸子34.马齿苋水饺35.马齿苋三鲜包子46.酸辣马齿苋47.马齿苋苹果复合汁58.马齿苋保健酒69.马齿苋糖茶6二、荠菜7（一）简介7（二）营养成分7（三）药用功能7（四）食品加工81.荠菜泥罐头82.荠菜鱼卷93.荠菜蛋卷94.荠菜水饺10三、薇菜11（一）简介11（二）营养成分11（三）药用功能11（四）食品加工111.干制薇菜112.盐渍薇菜13四、蕨菜14（一）简介14（二）营养成分14（三）药用功能14（四）食品加工151.调味蕨菜罐头152.软包装即食蕨菜173.干制蕨菜184.盐渍蕨菜18五、苦菜20（一）简介20（二）营养成分20（三）药用功能20（四）食品加工211.调味苦菜罐头212.软装即食苦菜223.干装苦菜罐头234.苦菜汁饮料245.泡制香辣苦菜256.橄榄香苦菜257.什锦苦菜268.苦菜海米包子26六、蕺菜28（一）简介28（二）营养成分28（三）药用功能28（四）食品加工281.蕺菜汁饮料282.蕺菜健身酒293.蕺菜保健茶30七、蒲公英31（一）简介31（二）营养成分31（三）药用功能31（四）食品加工321.蒲公英保健酒322.蒲公英绿豆汤32八、雪里蕻33（一）简介33（二）营养成分33（三）药用功能33（四）食品加工331.雪里蕻霉干菜332.长沙排冬菜35九、大头菜36（一）简介36（二）营养成分36（三）药用功能36（四）食品加工361.五香大头菜362.涪陵榨菜373.即食大头菜39十、芥菜42（一）简介42（二）营养成分42（三）药用功能42（四）食品加工421.南充腌芥菜422.独山酸芥菜443.潮州酸芥菜464.甜辣芥菜片47十一、茼蒿49（一）简介49（二）营养成分49（三）药用功能49（四）食品加工501.茼蒿猪肉罐头502.茼蒿保健糕503.茼蒿绿茶51十二、苜蓿52（一）简介52（二）营养成分52（三）药用功能52（四）食品加工531.苜蓿蛋饼532.苜蓿春卷533.苜蓿麻辣丸54十三、玉竹55（一）简介55（二）营养成分55（三）药用功能55（四）食品加工551.玉竹香米粥552.肉丝玉竹片56十四、酸模57（一）简介57（二）营养成分57（三）药用功能57（四）食品加工571.酸模保健饮料572.酸模水饺59十五、马兰60（一）简介60（二）营养成分60（三）药用功能60（四）食品加工601.马兰保健饮料602.马兰糖茶613.马兰莲子保健汤61十六、香菜62（一）简介62（二）营养成分62（三）药用功能62（四）食品加工621.香菜烙饼622.香菜蜜汁63十七、清明菜64（一）简介64（二）营养成分64（三）药用功能64（四）食品加工641.清明菜蒸糕642.清明菜红糖饮65十八、莼菜66（一）简介66（二）营养成分66（三）药用功能66（四）食品加工671.清水莼菜罐头672.瓶装莼菜683.莼菜香菇汤684.鱼丸莼菜汤695.绣球莼菜汤69十九、水芹菜71（一）简介71（二）营养成分71（三）药用功能71（四）食品加工711.水芹菜保健条712.水芹菜调味汤733.水芹羊肉饺74二十、芡实75（一）简介75（二）营养成分75（三）药用功能75（四）食品加工751.芡实八仙糕752.芡实薏仁酒763.芡实莲子茶76二十一、茭白77（一）简介77（二）营养成分77（三）药用功能77（四）食品加工781.茭白肉罐头782.麻辣茭白793.三丝茭白79二十二、山芹菜80（一）简介80（二）营养成分80（三）药用功能80（四）食品加工801.调味山芹菜罐头802.低糖山芹脯82二十三、牛蒡84（一）简介84（二）营养成分84（三）药用功能84（四）食品加工841.牛蒡调味罐头842.香辣牛蒡丝853.盐渍牛蒡86二十四、菊芋88（一）简介88（二）营养成分88（三）药用功能88（四）食品加工881.菊芋保健脯882.低糖菊芋脯893.软包装菊芋泡菜90二十五、野胡萝卜92（一）简介92（二）营养成分92（三）药用功能92（四）食品加工921.野胡萝卜蜜饯922.野胡萝卜保健汁933.野胡萝卜马蹄汁954.野胡萝卜松96二十六、香椿97（一）简介97（二）营养成分97（三）药用功能97（四）食品加工971.椿油罐头972.盐渍香椿993.油汁香椿1004.多味椿芽1015.蒜泥香椿1016.红椒椿叶1027.香椿调料103二十七、龙芽楸木105（一）简介105（二）营养成分105（三）药用功能105（四）食品加工1051.龙芽楸木罐头1052.炸刺老鸦果106二十八、竹笋107（一）简介107（二）营养成分107（三）药用功能107（四）食品加工1081.清水竹笋罐头1082.笋丝软罐头1093.竹笋保健脯1114.香菇笋豆1125.油炸笋丝1126.软包装竹笋泡菜1137.盐渍酸笋1158.广东酸笋1169.竹笋玉兰片11810.竹汁保健饮料119二十九、芦笋121（一）简介121（二）营养成分121（三）药用功能121（四）食品加工1221.调味芦笋罐头1222.芦笋保健蜜饯1233.芦笋保健汁1254.芦笋可乐1265.芦笋银耳蜜汁1276.芦笋乳酸饮料1287.芦笋速溶精1298.芦笋浓汤131三十、地笋132（一）简介132（二）营养成分132（三）药用功能132（四）食品加工1321.地笋蜜饯1322.椒盐地笋片133三十一、紫菜134（一）简介134（二）营养成分134（三）药用功能134（四）食品加工1341.紫菜蛋卷1342.紫菜八仙汤1353.紫菜海米汤136三十二、海带137（一）简介137（二）营养成分137（三）药用功能137（四）食品加工1371.调味海带丝1372.油炸海带块1383.香辣海带丝1394.软包装海带丝1405.海带粉挂面1416.海味银丝142三十三、裙带菜144（一）简介144（二）营养成分144（三）药用功能144（四）食品加工1441.调味裙带菜1442.裙带菜洋葱丝1453.裙带菜快餐

食品1454.香辣裙带146三十四、石花菜147(一)简介147(二)营养成分147(三)药用功能147(四)食品加工1471.糖醋石花菜1472.石花菜橘汁冻148三十五、石耳149(一)简介149(二)营养成分149(三)药用功能149(四)食品加工1491.石耳三菇片1492.石耳冲剂150三十六、紫苏152(一)简介152(二)营养成分152(三)药用功能152(四)食品加工1521.盐渍紫苏1522.紫苏姜糖茶153三十七、天冬154(一)简介154(二)营养成分154(三)药用功能154(四)食品加工1541.天冬烧卖1542.天冬保健酒155三十八、发菜156(一)简介156(二)营养成分156(三)药用功能156(四)食品加工1561.干制发菜1562.发菜鱼丸1573.香菇发菜158三十九、野薄荷159(一)简介159(二)营养成分159(三)药用功能159(四)食品加工1591.野薄荷灵芝饮料1592.野薄荷银耳羹160四十、车前草161(一)简介161(二)营养成分161(三)药用功能161(四)食品加工1611.车前草锅贴肉饼1612.车前草蒜蓉豆皮162四十一、益母草163(一)简介163(二)营养成分163(三)药用功能163(四)食品加工1631.益母草保健酒1632.益母草糖茶1633.益母草红茶1644.益母草山楂茶1645.益母草豆羹165四十二、黄精166(一)简介166(二)营养成分166(三)药用功能166(四)食品加工1661.黄精乌杞酒1662.黄精蜜汁饮料167四十三、桔梗168(一)简介168(二)营养成分168(三)药用功能168(四)食品加工1681.桔梗拌三丝1682.桔梗花生米169四十四、藜香170(一)简介170(二)营养成分170(三)药用功能170(四)食品加工1711.藜香保健酒1712.藜香姜枣饮料1713.藜香佩兰茶172四十五、何首乌173(一)简介173(二)营养成分173(三)药用功能173(四)食品加工1741.乌杞保健酒1742.首乌保健糕1743.首乌乌发茶175四十六、枸杞176(一)简介176(二)营养成分176(三)药用功能176(四)食品加工1771.枸杞保健果汁1772.枸杞酸奶1783.枸杞子发酵酒179四十七、山药181(一)简介181(二)营养成分181(三)药用功能181(四)食品加工1821.山药清水罐头1822.山药保健脯1833.山药玉米油炸饼1844.山药绿豆糕1845.山药玉米蒸饼1856.山药蒸月饼1857.山药山楂饼1868.什锦山药饼1869.蜜汁山药饼18610.山药元宵18711.山药奶汁饮料18712.山药蜜汁饮料18813.山药酸奶18914.山药枸杞果酱18915.蜜山药190四十八、魔芋192(一)简介192(二)营养成分192(三)药用功能192(四)食品加工1921.干制魔芋片1922.魔芋精粉1933.魔芋牛肉罐头1964.魔芋豆腐1975.魔芋冻豆腐1976.魔芋豆腐罐头1987.魔芋粉丝1988.魔芋保健挂面2009.魔芋保健面包20110.含油魔芋保健糕20111.即食魔芋苗20312.魔芋保健软糖20413.魔芋冰淇淋20614.魔芋保健酱20615.魔芋山楂酱207四十九、榆钱209(一)简介209(二)营养成分209(三)药用功能209(四)食品加工2091.榆钱蛋饼2092.油炸榆钱丸2103.榆钱香酥丸2104.榆钱韭菜饼211五十、槐花212(一)简介212(二)营养成分212(三)药用功能212(四)食品加工2131.槐花蜜饯2132.槐花锅贴饼2133.槐花芝麻饼2144.槐花鱼丸2155.槐花象眼糕2156.槐花保健酒216五十一、野百合217(一)简介217(二)营养成分217(三)药用功能217(四)食品加工2171.百合干2172.百合银莲羹219五十二、绞股蓝220(一)简介220(二)营养成分220(三)药用功能220(四)食品加工2201.绞股蓝三鲜2202.绞股蓝黑米羹221五十三、口蘑222(一)简介222(二)营养成分222(三)药用功能222(四)食品加工2221.口蘑鸡肉饼2222.口蘑山药饼2233.口蘑蒸饺2234.口蘑羊肉丸2245.奶油烤口蘑2256.珍珠口蘑2257.奶油口蘑汤2268.八仙口蘑汤226五十四、香口蘑228(一)简介228(二)营养成分228(三)药用功能228(四)食品加工2281.香口蘑罐头228五十五、竹荪230(一)简介230(二)营养成分230(三)药用功能230(四)食品加工2311.竹荪保健饮料2312.竹荪乳酸饮料2323.竹荪可乐饮料2334.竹荪固体酱油2345.竹荪液体酱油235五十六、灰树花236(一)简介236(二)营养成分236(三)药用功能236(四)食品加工2361.灰树花保健饮料236五十七、野生灵芝239(一)简介239(二)食品加工2391.灵芝羊肉罐头2392.灵芝保健酒2413.灵芝虫草酒243五十八、野生香菇245(一)简介245(二)营养成分245(三)药用功能245(四)食品加工2451.香菇肉酱罐头2452.桂花香菇脯2473.香菇糯米酒249五十九、野生猴头菇250(一)简介250(二)营养成分250(三)药用功能250(四)食品加工2501.猴头菌快餐罐头2502.猴头菇固体饮料2513.猴头菇保健酒252六十、野生木耳254(一)简介254(二)营养成分254(三)药用功能254(四)食品加工2541.调味黑木耳罐头2542.调味木耳丝2563.黑木耳保健饮料257六十一、野生姬松茸259(一)简介259(二)营养成分259(三)药用功能259(四)食品加工2591.松茸软罐头2592.姬松茸保健脯262六十二、冬虫夏草263(一)简介263(二)营养成分263(三)药用功能263(四)食品加工2641.冬虫夏草蜜汁2642.冬虫夏草银花果茶2653.虫草八珍保健酒2674.虫草参茸大补酒268六十三、蛹虫草269(一)简介269(二)药用功能269(三)食品加工2691.蛹虫草调味罐头2692.蛹虫草三珍罐头2713.蛹虫草发酵饮料2724.蛹虫草发酵酒273六十四、野生茯苓275(一)简介275(二)药用功能275(三)食品加工2751.茯苓八仙糕2752.茯苓八宝糕2763.茯苓十全大补糕2774.茯苓酥糖2785.茯苓参杞酒2796.茯苓十全大补酒280六十五、芦荟281(一)简介281(二)营养成分281(三)药用功能281(

《野菜保健食品加工技术》

四) 食品加工2821.芦荟保健脯2822.芦荟大蒜汁饮料2833.芦荟蜂蜜饮料2844.芦荟灵芝保健片284六十六、仙人掌286 (一) 简介286 (二) 营养成分286 (三) 药用功能286 (四) 食品加工2861.糖水仙人掌罐头2862.四果仙人掌罐头2873.仙人掌肉饼2904.仙人掌水饺2915.仙人掌保健茶291附录293一、野菜采集技术与毒性鉴别293二、野菜保鲜贮藏方法296参考文献300

章节摘录

版权页：1、苦菜（一）简介苦菜又名苦苣菜、苦麻菜、荼苦菜、甘马菜、苦碟子、苦马菜、盘儿菜、牛舌菜、小鹅菜、老鹳菜等。古时称“荼”。《诗经·谷风》中“谁谓荼苦，其甘如荠”，其中的“荼”即指苦菜，可与荠菜媲美。苦菜分布于我国各地，大江南北、长城内外均有野生。多生长于荒地、山坡、沙滩、路旁、沟边、田野及草丛的湿润、肥沃地带。现有少量人工栽培。（二）营养成分苦菜营养丰富，每100克嫩茎叶含蛋白质2.8克，脂肪0.6克，粗纤维5.4克，糖类4.6克，钙158.7毫克，磷105.0毫克，铁53.0毫克，镁5.26毫克，胡萝卜素3.22毫克，维生素B₂0.53毫克，维生素C88.0毫克，尼克酸0.6毫克。此外，苦菜中含有17种氨基酸，其中8种为人体必需的氨基酸，还含有胆碱、苦味素、蒲公英甾醇、甘露醇等。（三）药用功能苦菜药用功能很强，对五脏邪气、胃气烦躁、赤白痢、黄疸疾均有一定的疗效。据《本草纲目》载，苦菜主治“五脏邪气，厌各胃痹。久服安心益气，轻身耐老。渴热，中疾恶疮。……调十二经脉，霍乱后胃气烦逆。……捣汁饮，除面部及舌下黄。其白汁，涂疗肿，拨根。滴痛上，立溃。点瘰子，自落。敷蛇咬伤。明目，主诸痢，血淋，痔瘻，利小便，去中热，安心神，疗黄疸疾”。因此民谚赞道：“苦菜花香，常吃身体硬邦邦，苦菜叶苦，常吃好比人参补”。

《野菜保健食品加工技术》

编辑推荐

《野菜保健食品加工技术》由化学工业出版社出版。

《野菜保健食品加工技术》

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:www.tushu111.com