

枣庄特色冰激凌技术学习

产品名称	枣庄特色冰激凌技术学习
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

枣庄特色冰激凌技术学习

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

冰淇淋是一种极具诱惑力的美味冷冻奶制品。将近800年以前，冰淇淋源于中国。

在元朝的时候，一位精明的食品店商人突发奇想，他尝试着在冰中添加一些蜜糖、牛奶和珍珠粉，于是，制成了世界上最早的冰淇淋。13世纪，举世闻名的意大利探险家马可·波罗回到意大利，带回了中国的冰淇淋制法。1500年，法国一位国王与意大利皇室的一位成员结婚时，冰淇淋又由意大利传入了法国，法国人在原有做法的基础上，又增加了许多新的配料，1625年，新继位的英国国王查理一世，为能吃到这种消暑食品，曾专门聘请了一位厨师来制作冰淇淋，并要求这位厨师对冰淇淋的配方严加保密。

大约在1700年，冰淇淋传入美洲大陆，美国首任总统乔治·华盛顿对这种新工艺痴爱异常。当时，冰淇淋的制作还很不容易，人们要在夏天吃到这种食品，不得不在冬天到河里取冰块，把它们贮放在锯末里。冰激凌仍然是富贵人家的食品。1846年，美国的一位冬叫南希·约翰逊的女士对复杂的工艺进行了改进，制造了一种手动曲柄式冷冻机，使冰淇淋的制作工艺更加简单容易。1851年，美国人扎卡布·费斯赛尔在美国马里兰州的巴尔的摩开办了美国首家冰淇淋制作工厂。1900年，由于电力和制冷学的广泛应用，冰淇淋的制作过程加快，降低了成本，从而使价格大大下降。从那以后，冰淇淋就开始成为一种普及的降暑食品。

由于冰箱和冰柜在中国的日益普及，每逢炎热的夏季来临，无论城市还是乡村的大小商店，都有冰淇淋出售；许多家庭还习惯自制适合自己口味的冰淇淋；即使在寒冷的冬天，也有不少人喜欢吃冰淇淋。

硬冰淇淋：硬冰淇淋的膨胀率在80%-100%，硬化成型是为了便于包装和运输。

软冰淇淋：软冰淇淋在生产过程中没有硬化过程，膨胀率在30%-60%，一般可以用冰淇淋机现制现售。通常，一支软冰淇淋比同等体积的硬冰淇淋要含有更多的(约1.6倍)营养；没有硬化过的软冰淇淋也会更加滑腻、香醇，软冰淇淋于1930年代由英国的约瑟夫里昂食品公司（J. Lyons and Co.）所发明，当时任职于该公司担任药剂师的前任英国首相撒切尔夫人，也曾参与软冰淇淋乳化剂的开发。

· 冰淇淋：主要以为原料制作的冰淇淋，口感润滑舒爽，但也同时带有的高热量等危害

酸奶冰淇淋：以“酸奶”冰淇淋粉或者浆料为原料，使用酸奶冰淇淋机制作的冰淇淋甜品。富含活性益生菌，有助提高免疫力。现已在欧美国家非常流行，并已经开始在中国国内受到欢迎。

果蔬冰淇淋：采用“鲜奶液和鲜果酱”结合而成的软式冰淇淋。

圣代：圣代用牛奶、糖果肉、果汁、果酱、等“多种主料混合”做成的软式冰淇淋（部分圣代还有蛋黄）。有草莓、樱桃、巧克力、水蜜桃等口味。水果：哈密瓜、草莓、香蕉、芒果、柠檬、橙、苹果、樱桃、蓝莓、猕猴桃、葡萄、火龙果蔬菜植物：香草、香芋、抹茶...果仁：花生米、核桃仁、杏仁...

其它：巧克力、可可、、酸奶、饼干...

1.不能进食过快，以免刺激内脏血管，使局部出现贫血，减弱胃肠道的消化功能和杀菌能力，促使胃肠炎、胆囊炎甚至肝炎的发生。2.吃得太多对小儿易引起腹痛，对中老年人则易引发心绞痛，对一般人易引起胃肠炎、喉痉挛、声哑失音。3.长期大量食用甚至代替正餐食物则会导致营养缺乏症，并有可能损坏牙齿和肥胖。

冰淇淋是一种含有优质蛋白质及高糖高脂的食品，另外还含有氨基酸及钙、磷、钾、钠、氯、硫、铁等，具有调节生理机能、保持渗透压和酸碱度的功能。

资料显示，按照国际和国家产品标准，一般冰淇淋，其营养成分为牛奶的2.8~3倍，在人体内的消化率可达95%以上，高于肉类、脂肪类的消化率。

冰激凌是有营养价值的。富含优质蛋白质、乳糖、钙、磷、钾、钠、氯、硫、铁、氨基酸、维生素A、维生素C、维生素E等多种营养成分以及其他对人极为有益的生物活性物质，具有调节生理功能、平衡人体渗透压和酸碱度的功能。

冰激凌的主要营养成分糖和脂肪。冰淇淋中含有糖类，由牛奶中的乳糖和各种果汁、果浆中的果糖以及蔗糖组成，其中的有机酸、丹宁和各种维生素，可以给人体提供所需要的营养物质。冰淇淋所含脂肪主要来自于牛奶和鸡蛋，有较多的卵磷脂，可释放出胆碱，对增进人的记忆力有帮助。脂肪中的脂溶性维生素也容易被人体所吸收。

国内的冰淇淋主要由3种成分组成，其中脂肪占7%~16%，蔗糖14%~20%，蛋白质占3%~4%。