

<<肉制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<肉制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122003966

10位ISBN编号：7122003965

出版时间：2007-7

出版时间：7-122

作者：张文正

页数：238

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>

<<肉制品加工技术>>

内容概要

《肉制品加工技术》是《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材》中的一个分册。

《肉制品加工技术》是根据中等职业教育理论够用、突出技能的要求来进行编写的。主要内容包括肉制品加工基础知识，屠宰后的变化，畜禽的屠宰与肉的分割，肉的冷藏与冷冻，原料肉的选择、解冻与辅助材料，以及腌腊制品、熏烤肉制品、干肉制品、酱卤制品、灌肠制品等肉制品的加工技术和肉制品加工厂的卫生管理。

另外，还介绍了很多国内外传统的以及新的肉制品加工方法和工艺。

本书非常适合中职食品类专业作为教材，也可供食品企业从业人员阅读。

<<肉制品加工技术>>

书籍目录

绪论第一章 肉制品加工基础知识 第一节 肉的形态学 一、肌肉组织 二、结缔组织 三、脂肪组织 四、骨骼组织 第二节 肉的化学成分 一、水分 二、脂肪 三、蛋白质 四、矿物质 五、维生素 六、浸出物 第三节 肉的物理性状与肉质 一、容重 二、比热容 三、热导率 四、肉的冰点 五、肉的颜色 六、肉的味质 七、肉的嫩度 八、肉的保水性 九、肉的pH值 复习题 第二章 屠宰后肉的变化 第一节 肉的僵直 一、僵直的原因 二、尸僵阶段肉的变化 三、冷收缩和解冻收缩 第二节 肉的成熟 一、肉成熟的原因 二、成熟肉的特征 三、促进肉成熟的方法 第三节 肉的腐败变质 一、肉的自溶 二、肉的腐败 三、脂肪的氧化和酸败 四、肉的新鲜度感官检查 复习题 第三章 畜禽的屠宰与肉的分割 第一节 宰前畜禽的选择与准备 第二节 猪的屠宰工艺 一、猪的屠宰工艺流程 二、猪的屠宰工艺说明 第三节 牛(羊)的屠宰工艺 一、屠宰牛(羊)的工艺流程 二、牛(羊)屠宰工艺说明 第四节 家禽的屠宰工艺 第五节 家兔的屠宰工艺 第六节 肉的分级与分割 一、胴体分级 二、肉的分割分级 复习题 第四章 肉的冷藏与冷冻 第一节 肉的低温储藏目的和原理 一、肉的低温保藏目的 二、肉的低温保藏原理 第二节 肉的冷却目的和方法 一、肉冷却的目的 二、肉的冷却方法 第三节 肉的冷冻加工及冻肉在储藏中的变化 一、肉的冷冻加工 二、冻肉的储藏与冻肉在储藏期间的变化 复习题 第五章 原料肉的选择、解冻与辅助材料 第一节 原料肉的选择 一、原料肉选择的基本要求 二、各种原料肉的选择 第二节 肉的解冻 一、解冻的方法 二、影响解冻肉质量的因素 第三节 辅助材料 一、香辛料 二、调味料 三、添加剂 四、包装材料 复习题 第六章 腌腊制品加工技术 第一节 腌制的原理 一、防腐原理 二、盐渍原理 三、呈色原理 四、保水性原理 五、糖在腌制中的作用 第二节 腌制方法及质量控制 一、腌制方法 二、腌制过程中有关因素的控制 第三节 中式腌腊制品加工技术 一、金华火腿 二、剑门火腿 三、云南火腿(云腿) 四、琵琶火腿 五、开封羊肉火腿 六、南京板鸭 七、南京盐水鸭 八、广式腊肉 九、腊羊肉 十、咸肉 第四节 西式腌腊制品加工技术 一、带骨火腿 二、里脊火腿 三、压制火腿 四、日本混合火腿 五、美国新泽西火腿 六、伯路里火腿 七、牛肉盐水火腿 八、天津卷火腿 九、猪头方腿 复习题 第七章 熏烤肉制品加工技术 第一节 肉制品熏制原理 一、烟熏的目的 二、熏烟的成分及性质 第二节 烟熏的方法和质量控制 一、烟熏方法 二、熏制对产品的影响 三、烟熏的质量控制 第三节 肉制品烤制的原理 一、烤制的基本原理 二、烧烤的方法 第四节 熏制品加工技术 一、上海生熏火腿 二、培根 三、安阳熏鸡 四、太原熏鸡 五、聊城熏鸡 六、安阳熏猪肚 七、安阳熏猪大肠 八、安阳熏猪口条 九、北京熏猪头肉 十、北京熏驴肉 第五节 烧烤制品加工技术 一、北京烤鸭 二、脆皮烤猪 三、广东叉烧肉 四、天津烤肉 五、烤羊肉串 六、南京烤鸡 七、常熟叫化鸡 八、东江盐焗鸡 九、烤全羊 十、烤羊排 复习题 第八章 干肉制品加工技术 第一节 肉品干制的原理及方法 一、干制的原理 二、干制的方法 第二节 肉品干制中的变化及质量控制 一、肉品干制中的变化 二、影响食品干制的因素 三、干肉制品在储藏期间质量变化及控制 四、干肉制品的包装 第三节 肉松加工技术 一、太仓肉松 二、如皋肉松 三、上海太仓肉松 四、河南猪肉松 五、福建肉松 六、开封猪肝松 七、颗粒牛肉松 八、涪陵鸡肉松 九、羊肉松 第四节 肉干加工技术 一、新乡五香猪肉干 二、鞍山枫叶肉干 三、石码猪肉干 四、上海咖喱猪肉干 五、靖江牛肉干 六、开封牛肉干 七、郑州牛肉干 八、江苏五香辣味牛肉干 九、洛阳驴肉干 十、北京鹌鹑肉干 第五节 肉脯加工技术 一、上海猪肉脯 二、上海猪肉条 三、汕头猪肉脯 四、三山牌猪肉脯 五、黄金香肉脯 六、广州猪肉脯 七、天津牛肉脯 八、靖江牛肉脯 九、北京百果牛肉脯 十、仙居羊肉片 复习题 第九章 酱卤制品加工技术 第一节 酱卤制品加工基本原理 一、调味 二、煮制 三、煮制技术 第二节 酱卤制品加工要点 一、选料和整理 二、酱汤和卤汤的调制 三、酱卤制品煮制时的加工要点 第三节 酱制品加工技术 一、苏州酱汁肉 二、上海五香酱肉 三、北京天福号酱肘子 四、天津酱猪头肉 五、北京月盛斋酱牛肉 六、开封五香酱牛肉 七、周口五香酱牛肉 八、南阳五香酱牛肉 九、酱羊肉 十、酱猪肝 第四节 卤制品加工技术 一、道口烧鸡 二、德州五香脱骨扒鸡 三、南阳长春轩卤肉 四、北京卤肉 五、开封卤猪头 六、镇江肴肉 七、邵阳卤下水 八、观音堂牛肉 九、洛阳卤狗肉 十、晋县咸驴肉 复习题 第十章 灌肠制品加工技术 第一节 灌肠制品的分类 一、中国灌肠制品的分类 二、西式灌肠制品的分类 第二节 灌肠制品的加工技术 一、原料肉的修整及预处理 二、肉的腌制 三、绞肉 四、斩拌 五、搅拌 六、充填 七、烘烤 八、煮制 九、熏制 第三节 中式香肠的加工技术 一、广式香肠 二、风干香肠 三、即食腊肠 四、烘烤香肠 五、四川香肠 六、肉枣肠 七、大香肠 八、如皋香肠 九、熏肠 十、上海灌肠 第四节 西式肠制品加工技

<<肉制品加工技术>>

术 一、大红肠 二、维也纳肠 三、萨拉米肠 四、风味煎烤肠 五、辽宁里道斯肠 六、法兰克福香肠 七、上海皮埃华斯肠 八、三明治肠 第五节 发酵香肠加工技术 一、发酵香肠的加工原理 二、发酵香肠的加工工艺 三、发酵香肠的加工 第六节 灌肠制品的质量控制 一、外部形态 二、切面状况 复习题 第十一章 其他肉制品加工技术 第一节 软罐头 一、软罐头食品简介 二、软罐头的充填、封口工艺 三、软罐头的杀菌工艺 四、软罐头加工实例 第二节 油炸肉制品 一、油炸的基本原理 二、油炸对食品的影响 三、油炸肉制品的加工工艺 四、油炸制品加工实例 复习题 第十二章 肉制品加工厂的卫生管理 第一节 肉制品加工厂一般卫生原则 第二节 屠宰加工卫生 第三节 肉制品生产中各工序的卫生管理要求 一、原料肉的处理卫生管理要求 二、腌制卫生管理要求 三、细切、混合、充填卫生管理要求 四、干燥、烟熏卫生管理要求 五、蒸煮、冷却卫生管理要求 六、包装、储存肉制品卫生管理要求 第四节 肉制品生产人员卫生健康要求 复习题 参考文献

<<肉制品加工技术>>

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:<http://www.tushu007.com>