

## <<肉制品配方原理与技术>>

### 图书基本信息

书名：<<肉制品配方原理与技术>>

13位ISBN编号：9787122010704

10位ISBN编号：7122010708

出版时间：2007-9

出版时间：化学工业出版社

作者：彭增起

页数：237

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>

## <<肉制品配方原理与技术>>

### 内容概要

配方设计是肉制品加工中的一个重要环节。

本书力求反映国内外肉制品配方的最新技术和经验，结合典型案例进行分析，举一反三。

全书介绍了常见原辅料和添加剂的特性，阐述了肉制品配方的原理，列举了西式肠、西式火腿、烧烤制品、酱卤制品、肉干制品、肉糕、儿童肉制品和功能肉制品的配方技术、方法和实例。

本书可供肉类企业的科技和生产人员使用，也可供相关专业的师生阅读参考。

## &lt;&lt;肉制品配方原理与技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 原料肉第一节 原料肉的一般特性一、肉的一般性状二、肉的化学特性三、肉的物理特性四、感官特性五、肉的加工特性第二节 原料肉的种类和特点一、猪肉二、牛肉三、羊肉四、兔肉五、马肉六、狗肉七、禽肉八、其他类型的肉第二章 辅料与添加剂第一节 调味料一、咸味调味料二、鲜味调味料三、甜味调味料四、酒类第二节 香辛料一、香辛料的分类二、常见香辛料第三节 添加剂一、发色剂二、发色助剂三、防腐剂四、品质改良剂五、填充剂六、着色剂第三章 肉制品配方原理第一节 肉制品配方设计的基本原则一、必须以肉制品的产品质量为依据二、掌握原辅料的化学组成和加工特性三、合理使用各种添加剂四、保证产品色、香、味、形完美统一第二节 理化成分配方设计方法一、对角线法二、简单计算方法三、试差法四、代数法第三节 调味原理与方法一、香精及其在调味中的应用二、肉味香精的使用三、调味方法第四节 食品色泽设计方法一、食品的调色二、肉制品的色泽设计第四章 西式灌肠制品配方技术第一节 西式灌肠制品概述一、西式灌肠的特点二、西式灌肠的分类第二节 西式灌肠制品配方设计原则与方法一、西式灌肠制品配方设计原则二、配方设计方法第三节 西式灌肠制品配方技术一、生鲜香肠配方技术二、乳化香肠配方技术第五章 西式火腿制品配方技术第一节 西式火腿配方技术一、西式火腿配方的设计原则二、西式火腿配方的计算方法第二节 西式火腿工艺要点一、原料肉的选择及修整二、盐水配制及注射三、滚揉第三节 典型火腿配方一、盐水配制方法二、西式火腿配方第六章 烧烤、酱卤和肉干制品配方技术第一节 烧烤制品配方技术一、烧烤制品的特点二、烧烤制品配料的基本原则三、烧烤制品配方的计算方法四、烧烤制品配方第二节 酱卤制品的配方原理与技术一、酱卤制品的特点及分类二、酱卤制品的调味和煮制三、酱卤制品所用卤汁的制作四、典型酱卤肉配方第三节 肉干制品的配方原理及技术一、肉干制品的配料技术与方法二、典型肉干制品配方第七章 肉糕配方技术一、牛肉糕配方技术二、泡菜甜椒肉糕三、奶味泡菜甜椒肉糕四、小牛肉肉糕五、奶味小牛肉猪肉猪肝肉糕六、小牛肉肉糕罐头七、高档肉糕八、大众肉糕九、奶酪肉糕十、通心粉肉糕十一、焙烤胡椒肉糕十二、焙烤荷兰肉糕十三、奶味荷兰肉糕十四、猪肝肉糕十五、奶味猪肝肉糕十六、高档奶味猪肝肉糕十七、猪头肉冻十八、奶味猪头肉冻十九、花色肉冻二十、猪头肉冻罐头二十一、模拟鸡肉肉糕罐头二十二、模拟鸡肉花色肉冻二十三、模拟鸡肉冻糕二十四、奶味烤牛肉肉糕二十五、烤牛肉糕二十六、咸味牛肉糕二十七、烤牛肉冻第八章 儿童肉制品和功能肉制品配方技术第一节 儿童生长发育的营养特点一、矿物质二、蛋白质三、脂类四、维生素第二节 儿童肉制品配方技术一、儿童肉制品的配方设计二、儿童肉制品配方计算方法三、典型儿童肉制品配方第三节 功能肉制品配方技术一、功能肉制品的分类二、实现功能肉制品的途径三、几种功能肉制品配方技术参考文献

<<肉制品配方原理与技术>>

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>