

<<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：9787501954087

10位ISBN编号：7501954089

出版时间：2006-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：杜克生 编

页数：193

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

为了比较全面系统地总结肉制品加工技术，及时反映肉制品科学技术特别是肉制品加工技术的最新成果，为高等职业技术学院食品加工类专业提供科学性、先进性、实用性的教材，我们编写了《肉制品加工技术》一书。

本书首先用一章的篇幅，集中介绍了肉的组成与性质、肉制品加工的辅料、主要的肉制品加工机械设备、畜禽屠宰加工与肉的检验、原料肉的保鲜等肉制品加工基础知识，然后较为系统地分章介绍了腌腊肉制品、灌肠肉制品、罐头肉制品、酱卤肉制品、熏烤肉制品、干制(脱水)肉制品、油炸和速冻以及低温等肉制品。

在介绍以上各类肉制品时，主要介绍它们的产品特色与分类、一般加工方法，尤其是代表性产品的加工技术等内容。

每章后附有与本章内容有关的实训、思考与练习。

<<肉制品加工技术>>

书籍目录

绪论第一章 有关肉制品加工的基础知识第一节 肉的组成与性质第二节 肉制品加工的辅料第三节 主要的肉制品加工机械设备第四节 畜禽屠宰加工与肉的检验第五节 原料肉的保鲜实训思考与练习第二章 腌腊肉制品的加工第一节 腌腊肉制品的分类与有关加工机械设备第二节 肉的腌制第三节 几种常见中式腌腊肉制品的加工第四节 几类常见西式火腿的加工第五节 火腿生产常见质量问题实训一 火腿的制作实训二 盐水鸭的制作实训三 咸肉的制作思考与练习第三章 灌肠肉制品的加工第一节 灌肠肉制品的分类及其特色第二节 香肠的一般加工工艺第三节 几种常见香肠的加工方法第四节 其他类灌肠制品的加工第五节 灌肠肉制品生产常见质量问题实训 哈尔滨红肠的制作思考与练习第四章 罐头肉制品的加工第一节 罐藏容器第二节 硬罐头肉类制品的加工第三节 软罐头肉类制品的加工第四节 几类常见肉类罐头的加工实训 红烧牛肉罐头的加工思考与练习第五章 酱卤肉制品的加工第一节 酱卤肉制品的分类与一般加工方法第二节 几类常见酱卤肉制品的加工实训 酱牛肉的制作思考与练习第六章 熏烤肉制品的加工第一节 熏烤的原理与方法第二节 几类常见熏烤肉制品的加工实训 烤鸡的加工思考与练习第七章 干制(脱水)肉品的加工第八章 其他类肉制品的加工参考文献

<<肉制品加工技术>>

编辑推荐

本书首先用一章的篇幅，集中介绍了肉的组成与性质、肉制品加工的辅料、主要的肉制品加工机械设备、畜禽屠宰加工与肉的检验、原料肉的保鲜等肉制品加工基础知识，然后较为系统地分章介绍了腌腊肉制品、灌肠肉制品、罐头肉制品、酱卤肉制品、熏烤肉制品、干制(脱水)肉制品、油炸和速冻以及低温等肉制品。

在介绍以上各类肉制品时，主要介绍它们的产品特色与分类、一般加工方法，尤其是代表性产品的加工技术等内容。

每章后附有与本章内容有关的实训、思考与练习。

<<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>