

<<肉类与水产食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<肉类与水产食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501967377

10位ISBN编号：7501967377

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张雁，黄水品 主编

页数：264

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>

<<肉类与水产食品加工技术>>

内容概要

肉类与水产食品加工的基础知识，肉类与水产食品保鲜与储藏，添加剂与辅料，腌腊制品，干制品，烟熏制品，酱卤制品，灌制类与鱼糜制品，罐藏制品，海藻制品，实操项目。

《肉类与水产食品加工技术》根据当前中职学生的特点和培养目标，注重教学和生产的紧密结合，强调实用性，突出实践技能技术的训练，重点培养学生的岗位职业能力。

并力求叙述简要，深入浅出，通俗易懂，易于理解，便于自学。

同时吸收了该学科的一些新技术、新工艺、新方法，体现了“先进性、科学性、实用性”的编写原则。

根据食品原料保藏、原料处理、食品加工、产品包装、质量控制、生产管理、技术管理等岗位群对知识和技能的要求，确定编写内容，以产品类别编写成章，并增加了详尽的实训项目，具有广泛的适用性和很强的操作性。

<<肉类与水产食品加工技术>>

书籍目录

绪论 复习思考题第一章 肉的结构 第一节 肉的大体结构 第二节 肉的组织结构 复习思考题第二章 肉的理化特性与品质评定 第一节 肉的营养成分 第二节 肉的理化特性 第三节 肉与水产原料的品质评定 复习思考题 实训第三章 辅助材料和添加剂 第一节 调味料 第二节 香辛料 第三节 肉制品常用食品添加剂 第四节 肠衣 复习思考题第四章 冷冻制品加工 第一节 肉类与水产品冷冻加工的原理 第二节 冷冻肉制品加工 复习思考题 实训第五章 腌腊制品加工 第一节 肉类腌制原理 第二节 中式香肠 第三节 咸肉 第四节 腊肉 第五节 中式火腿 第六节 南京香肚 第七节 腌腊禽制品 第八节 腌腊水产品 复习思考题 实训5—1 实训5—2 实训5—3第六章 干制品加工 第一节 干制原理 第二节 干制肉制品加工 第三节 干制水产品加工 复习思考题 实训6—1 实训6—2第七章 熏烤制品加工 第一节 肉类熏烤的原理 第二节 熏烤肉制品加工 第三节 熏烤水产品加工 复习思考题 实训第八章 酱卤制品加工 第一节 调味与煮制 第二节 酱卤畜肉制品 第三节 酱卤禽肉制品 复习思考题 实训第九章 低温肉制品加工 第一节 低温肉制品加工原理 第二节 灌肠的加工 第三节 西式火腿的加工 第四节 鱼糜制品加工 复习思考题 实训9—1 实训9—2第十章 罐藏制品加工 第一节 罐藏原理 第二节 罐头制品加工 复习思考题 实训第十一章 海藻制品加工 第一节 海藻的主要成分 第二节 海藻制品加工 复习思考题 实训第十二章 肉类和水产品加工企业的布局与生产管理 第一节 厂址选择与厂房设计布局 第二节 肉类和水产品企业的生产管理 复习思考题主要参考文献

章节摘录

插图：第一章 肉的结构第一节 肉的大体结构一、畜体骨骼组成与分布骨骼由全身各骨和骨连接组成。

骨构成畜体的坚硬支架和运动杠杆，骨连接是运动的支点和枢纽。

（一）骨的形态根据形态全身各骨可分为长骨、短骨、扁骨和不规则骨。

长骨有管状长骨和弓形长骨两种，管状长骨由骨干和两端膨大的骺组成，分布于四肢，对畜体起支持和杠杆作用，弓形长骨主要指肋骨，分布于胸廓侧壁，保护胸腔器官。

短骨为长、宽、厚相近的短小骨，分布于既要灵活又要结合牢固的部位，如腕骨、跗骨等，主要有分散冲击力、增强关节灵活性的作用。

扁骨呈板状，分布于头部、骨盆部、肩胛骨处，构成腔体的壁，对腔内器官有保护作用，肩胛骨供肌肉附着。

不规则骨分布于脊柱骨，颅腔的枕骨、蝶骨及颞骨等处，起着容纳脊髓，保护脑、耳等器官，供肌肉附着的作用。

<<肉类与水产食品加工技术>>

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