

<<蔬菜脱水干制技能>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜脱水干制技能>>

13位ISBN编号：9787504544926

10位ISBN编号：7504544922

出版时间：2006-7

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：韩庆保/国别：中国大陆

页数：186

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>

<<蔬菜脱水干制技能>>

前言

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。

职业技能短期培训能够在短期内使受培训者掌握一门技能，达到上岗要求，顺利实现就业。

为了适应开展职业技能短期培训的需要，促进短期培训向规范化发展，提高培训质量，中国劳动社会保障出版社组织编写了职业技能短期培训系列教材。

这套教材涉及第二产业和第三产业50多个职业（工种）。

在组织编写教材的过程中，以相应职业（工种）的国家职业标准和岗位要求为依据，并力求使教材具有以下特点：短。

适合15—30天的短期培训。

在较短的时间内，让受培训者掌握一种技能，从而实现就业。

薄。

每种教材都是一本小薄册子，字数一般在10万字左右。

教材中只讲述必要的知识和技能，不详细介绍有关的理论，避免多而全，强调有用和实用，从而将最有效的技能传授给受培训者。

易。

内容通俗，图文并茂，容易学习和掌握。

教材以技能操作和技能培养为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学习、理解和对照操作。

这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。

欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中存在的不足之处提出宝贵意见和建议。

<<蔬菜脱水干制技能>>

内容概要

《蔬菜脱水干制技能》是脱水蔬菜工的培训教材，内容包括：蔬菜脱水干燥基本知识、蔬菜干燥技术和设备、蔬菜脱水干制工艺、蔬菜脱水干制实例、脱水干制蔬菜的后处理。

<<蔬菜脱水干制技能>>

书籍目录

第1章 蔬菜脱水干燥基本知识1—1 蔬菜的种类和营养1—2 蔬菜脱水干制原理1—3 蔬菜脱水过程中的变化思考题第2章 蔬菜干燥技术和设备2—1 概述2—2 空气对流干燥脱水2—3 接触式干燥技术2—4 冷冻干燥(或升华干燥)脱水设备2—5 电磁辐射干燥技术思考题第3章 蔬菜脱水干制工艺3—1 蔬菜脱水干制的预处理3—2 半成品的保藏3—3 蔬菜干燥过程中的管理思考题第4章 蔬菜脱水干制实例4—1 葱姜蒜的脱水干制4—2 食用菌的干制加工4—3 叶菜类的脱水干制4—4 块根、块茎及果菜等干制加工思考题第5章 脱水干制蔬菜的后处理5—1 脱水蔬菜的干燥比和复水性5—2 脱水蔬菜的包装5—3 干制品的储存和运输思考题参考文献

<<蔬菜脱水干制技能>>

章节摘录

插图：(1)干抽法。

将处理好的原料装于容器中，置于90 kPa以上的真空罐内抽去组织内的空气，然后吸入规定浓度的糖水或水等抽空液，使之淹没原料表面5 cm以上。

当抽空液吸入时，应防止真空罐内的真空度下降。

(2)湿抽法。

将处理好的果实浸没于抽空液中，放在抽空罐内，在一定的真空度下抽去原料组织内的空气，抽至蔬菜原料表面透明为度。

常用的抽空液有糖水、盐水、护色液三种，视种类、品种、成熟度而运用。

原则上抽空液的浓度越低，渗透越快；浓度越高，成品色泽越好。

3-2半成品的保藏蔬菜加工多是以新鲜的蔬菜为原料，由于同类的蔬菜成熟期短，产量集中，难以短时间内加工完，为了延长加工时期，生产上除采用适当的储藏方法对原料进行短时间储存外，常需要对原料进行一定程度的加工处理后，以半成品的形式保藏起来，以待后续加工成成品。

一、亚硫酸保藏用亚硫酸保藏蔬菜原料较之其他的方法有许多的优点。

<<蔬菜脱水干制技能>>

编辑推荐

《蔬菜脱水干制技能》通俗易懂，便于读者阅读和掌握，适合于职业技能短期培训使用。

<<蔬菜脱水干制技能>>

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>