

<<农产品加工培训教程>>

图书基本信息

书名：<<农产品加工培训教程>>

13位ISBN编号：9787511604712

10位ISBN编号：7511604714

出版时间：2011-6

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：曹德玉，豆海港 编著

页数：131

字数：119000

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>

<<农产品加工培训教程>>

内容概要

本书共分五部分内容，主要包括：粮油制品加工、畜禽制品加工、果蔬保鲜与加工、水产品加工和方便休闲小食品。

为贴近生产实际，贴近读者，本书吸纳了近年来农产品保鲜与加工的新技术、新工艺，使教材内容与生产实际相融合，力求突出实用性、职业性、创新性、可读性。

该书可作为农产品加工培训教材及食品企业技术人员参考用书。

<<农产品加工培训教程>>

书籍目录

第一章 粮油制品加工

- 一、面粉制品加工
- 二、米制品加工
- 三、玉米制品加工
- 四、红薯制品加工
- 五、大豆制品加工
- 六、花生制品加工

第二章 畜禽制品加工

- 一、畜肉制品加工
- 二、禽肉制品加工
- 三、蛋的保鲜与加工
- 四、乳制品加工
- 五、畜禽副产品加工

第三章 果蔬保鲜与加工

- 一、苹果保鲜与加工
- 二、桃子保鲜与加工
- 三、葡萄保鲜与加工
- 四、梨子保鲜与加工
- 五、大枣保鲜与加工
- 六、杏的保鲜与加工
- 七、李子保鲜与加工
- 八、草莓保鲜与加工
- 九、白菜保鲜与加工
- 十、萝卜、胡萝卜保鲜与加工
- 十一、辣椒保鲜与加工
- 十二、番茄保鲜与加工
- 十三、南瓜、冬瓜保鲜与加工

.....

第四章 水产品加工

第五章 方便休闲小食品

参考文献

<<农产品加工培训教程>>

章节摘录

版权页：生产中应考虑多菌种发酵如添加生香酵母、米曲霉和毛霉混合制曲等，来提高豆豉质量。不论是天然制曲还是接种制曲，一般制曲过程中都要翻曲两次，翻曲时要用力把豆曲抖散，要求每粒都散开，不得粘连，以免造成菌丝难以深入豆内生长，致使发酵后成品豆豉硬实、不疏松。

4.洗曲豆豉成曲附着许多孢子和菌丝。

若将附有大量孢子和菌丝的成曲直接发酵，则产品会带有强烈的苦涩味和霉味，且豆豉晾晒后外观干瘪，色泽暗淡无光。

为了保证产品质量，豆豉的成曲必须用清水把表面的霉以及污物清洗干净。

豆豉的洗曲有两种方法：一是手工法，二是机械法。

人工洗曲，豆曲不宜长时间浸泡在水里，以免含水量增加。

成曲洗后应使表面无菌丝，豆身油润，不脱皮。

机械洗曲，是将豆曲倒入洗豆豉机中并加入清水，启动电机，带动盛载豆曲的铁制圆筒转动，使豆粒互相摩擦，洗去豆粒表面的曲菌。

洗涤后的豆豉，用竹箩盛装，再用清水冲洗2~3次即可。

5.发酵与干燥豆曲经洗曲之后即可喷水、加盐、加香辛料、入坛发酵。

发酵容器有木桶、缸、坛等，最好采用陶瓷坛。

装坛时豆曲要装满，层层压实，用塑料薄膜封口，在一定温度下进行厌氧发酵。

在此期间利用微生物所分泌的各种酶，通过一系列复杂的生化反应，形成豆豉所特有的色、香、味。

这样发酵成熟的豆豉即为水豆豉，可以直接食用豆豉发酵多采用室温自然发酵。

豆曲装坛时的含水量是关键，如含水量超过47%，会造成豆豉表面颜色减退、发红，甚至烂身、脱皮。

若含水量低于40%，酶的水解作用受抑制，成品不疏松，鲜味较差。

一般拌料后的豆曲含水量达45%左右为宜。

<<农产品加工培训教程>>

编辑推荐

《农产品加工培训教程》是新型农民职业技能培训教材之一。

<<农产品加工培训教程>>

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>