

<<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：9787561831977

10位ISBN编号：7561831978

出版时间：2010-11

出版时间：天津大学出版社

作者：林祥群 主编

页数：216

字数：350000

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

本教材包括绪论、学习情景、习题、附表四部分。其中技术介绍分九大情景、十五项工作任务，主要包括：肉的结构及性质、禽畜屠宰分割技术、肉制品加工辅助材料、腌腊制品加工技术、酱卤制品加工技术、熏烤制品加工技术、干肉制品加工技术加工技术、其他肉制品加工技术和肉制品生产质量管理与安全控制技术。

本教材理论结合实际，深入浅出，并结合大量习题，集学习和应用于一体，适合作为高职高专院校食品加工、畜牧兽医等专业的教学用书，亦可作为肉制品生产企业人员的参考用书。

<<肉制品加工技术>>

书籍目录

绪 论

学习情境一 肉的结构及性质

学习情境二 畜禽屠宰分割技术

工作任务一 畜禽的屠宰加工

工作任务二 肉的低温保鲜技术

工作任务三 畜禽的分割、分级技术

学习情境三 肉制品加工辅助材料

学习情境四 腌腊制品加工技术

工作任务一 中式腌腊肉制品加工技术

工作任务二 西式火腿加工技术

工作任务三 灌肠类制品加工技术

学习情境五 酱卤制品加工技术

学习情境六 熏烤制品加工技术

工作任务一 熏制品加工技术

工作任务二 烤制品加工技术

学习情境七 干肉制品加工技术

学习情境八 其他肉制品加工技术

工作任务一 罐头制品加工技术

工作任务二 油炸肉制品加工技术

学习情境九 肉制品生产质量管理与安全控制技术

附表

参考文献

<<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>