

《肉制品生产技术》

图书基本信息

书名：《肉制品生产技术》

13位ISBN编号：9787030135520

10位ISBN编号：7030135520

出版时间：2004-8-1

出版社：科学出版社

作者：赵瑞香

页数：292

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《肉制品生产技术》

内容概要

《肉制品生产技术》在编写中做到了紧密结合肉制品生产工艺和技术的最新发展动态，并围绕国家技能鉴定考核标准的应知、应会内容，注重理论与实践结合，基础课程知识面广，深入浅出，体现了职业教育的特点。其主要内容包括：肉制品原料种类，新鲜度检验，肉制品的理化特性，肉制品加工常用的辅料，腌腊制品、灌肠制品、酱制品、发酵制品、烟熏制品以及干制品等的生产技术。

《肉制品生产技术》适合高等职业教育食品类专业教师和学生选用。

《肉制品生产技术》

书籍目录

绪论第1章 肉用畜禽1.1 肉用畜禽品种1.2 畜禽的屠宰、检验和检疫1.3 肉的形态结构、成分与性质1.4 原料肉的成熟1.5 肉的腐败第2章 原料肉的保鲜2.1 低温贮藏保鲜2.2 辐射保鲜第3章 肉的质量检验3.1 肉的食用品质及其评定3.2 肉新鲜度检验第4章 肉类加工生产安全控制与卫生管理4.1 肉类加工厂基本卫生要求4.2 卫生标准操作程序(SSOP)4.3 食品加工中的危害分析及关键控制点(HACCP)第5章 肉制品加工辅料5.1 调味料5.2 香辛料5.3 添加剂第6章 肉制品加工机械设备6.1 原料前处理设备6.2 灌制品机械设备6.3 火腿加工设备6.4 热加工机械设备第7章 腌腊肉制品7.1 概述7.2 腌腊制品的加工第8章 灌肠类肉制品8.1 概述8.2 灌肠类制品的加工8.3 中式香肠的加工8.4 高温火腿肠的加工第9章 发酵肉制品9.1 概述9.2 发酵剂的制备9.3 典型发酵肉制品的生产工艺第10章 烟熏肉制品10.1 概述10.2 烟熏原理与工艺10.3 烟熏制品的食品安全性第11章 干肉制品11.1 概述11.2 典型干肉制品加工工艺第12章 西式火腿12.1 概述12.2 典型西式火腿的加工工艺第13章 酱卤肉制品13.1 概述13.2 典型酱卤制品的生产工艺第14章 肉类罐头14.1 概述14.2 肉类罐头的一般加工工艺与质量控制14.3 典型肉类罐头的加工工艺第15章 典型水产品加工15.1 水产原料15.2 水产原料的鲜度鉴定15.3 水产品的加工工艺第16章 油炸肉制品16.1 概述16.2 油炸的方法与炸油的选择16.3 主要油炸肉制品的加工方法第17章 肉制品的质量检验17.1 感官检验17.2 理化检验17.3 微生物检验参考文献

《肉制品生产技术》

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:www.tushu111.com