

<<肉品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<肉品加工技术>>

13位ISBN编号：9787030335807

10位ISBN编号：7030335805

出版时间：2012-3

出版时间：科学出版社

作者：袁仲 编

页数：266

字数：409000

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>

## <<肉品加工技术>>

### 内容概要

本书以肉类生产企业为依托,以满足职业岗位需要为中心,以肉制品加工的理论知识为基础,以培养学生的实践技能为目的,系统地介绍了肉制品加工的原辅料知识、畜禽屠宰与分割肉技术、肉品保鲜与冷鲜肉加工技术、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、灌肠制品加工技术、火腿制品加工技术、油炸肉制品加工技术、肉罐头制品加工技术,其中融入了现代肉制品企业所采用的新技术和成果。

实训指导共精选了近20个典型产品进行加工训练,以起到巩固所学理论知识和强化相应的职业技能,并适应职业资格鉴定的需要。

《肉品加工技术》可作为高职高专食品加工技术、食品营养与检测、食品生物技术、食品检测及管理、食品贮运与营销、农畜特产品加工技术、畜牧兽医等专业教材,还可作为从事肉制品加工企业技术人员和管理人员参考用书。

## &lt;&lt;肉品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

前言

绪论

项目一 肉品加工原辅料知识

任务一 肉的组织结构与化学成分

任务二 肉的僵直与成熟

任务三 肉的物理性质与品质评定

任务四 肉品加工辅料与添加剂

项目二 畜禽的屠宰与分割技术

任务一 屠宰加工卫生管理

任务二 畜禽屠宰工艺

任务三 畜、禽肉的分割

任务四 畜禽的屠宰加工与分割设备

项目三 肉的保鲜与冷鲜肉加工技术

任务一 肉品中的微生物

任务二 肉的贮藏与保鲜

任务三 冷鲜肉加工技术

任务四 冷鲜肉加工设备

项目四 腌腊肉制品加工技术

任务一 认识腌腊肉制品

任务二 肉品腌制技术

任务二 腌腊肉制品加工

任务四 腌腊肉制品加工主要设备

项目五 酱卤肉制品加工技术

任务一 认识酱卤肉制品

任务二 酱卤制品加工

任务二 蒸煮锅与夹层锅的使用

项目六 熏烧烤肉制品加工技术

任务一 认识熏烤肉制品

任务二 肉品熏烤技术

任务三 熏制品加工

任务四 烧烤制品加工

任务五 熏烤肉制品加工主要设备

项目七 干肉制品加工技术

任务一 肉的干制技术与质量控制

任务二 干肉制品加工

任务三 干制设备与使用

项目八 香肠制品加工技术

任务一 香肠制品概述

任务二 中式香肠加工

任务三 西式香肠加工

任务四 发酵香肠加工

任务五 香肠制品加工主要设备

项目九 火腿制品加工技术

任务一 西式火腿加工

任务二 中式火腿加工

## <<肉品加工技术>>

任务三 几种成型火腿加工

任务四 火腿制品加工主要设备

项目十 油炸肉制品加工技术

任务一 油炸原理及方法

任务二 油炸制品加工

任务三 油炸肉制品加工主要设备

项目十一 肉罐头制品加工技术

任务一 认识肉类罐头

任务二 罐头容器的选用

任务三 肉罐头加工

任务四 罐头加工主要设备

项目十二 综合实训

实训一 肉新鲜度感官评定

实训二 天然香辛料的观察和分辨

实训三 屠宰厂参观

实训四 上海咸肉加工

实训五 广东腊花肉加工

实训六 南京板鸭加工

实训七 卤鸡翅加工

实训八 北京酱牛肉加工

实训九 熏鸡加工

实训十 烤鸡翅根加工

实训十一 太仓猪肉松加工

实训十二 上海猪肉脯加工

实训十三 广式香肠加工

实训十四 火腿肠加工

实训十五 中式火腿加工

实训十六 五香炸酥肉加工

实训十七 油炸丸子加工

实训十八 肉罐头加工

主要参考文献

<<肉品加工技术>>

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>