

<<牛肉食品加工>>

图书基本信息

书名：<<牛肉食品加工>>

13位ISBN编号：9787122104885

10位ISBN编号：7122104885

出版时间：2011-4

出版时间：化学工业出版社

作者：彭增起

页数：224

字数：194000

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>

<<牛肉食品加工>>

前言

牛肉因其蛋白质含量高,脂肪含量低,味道鲜美,深受人们喜爱,享有“肉中骄子”的美称。我国在过去很长一段时间,牛的养殖一直以役用为主、肉用为辅。

20世纪90年代初期,在解决基本温饱问题后,肉牛产业得到了一定的发展。

最近十年发展相对较快,特别是近五年,我国牛肉平均产量以每年28%左右的速度递增,肉牛也成为一些地方的新兴支柱产业。

近年我国牛肉消费总量和牛肉价格也都逐年递增,表明我国已进入牛肉食品需求的快速增长期。

我国肉牛产业虽然取得初步发展,但产业化程度还比较低,产业化组织体系尚不完善,集约化程度不高,同时缺乏必要的技术升级支持,社会认知度较低,产业影响市场的能力不足。

在牛肉制品加工中,长期存在着借鉴典型配方或凭经验进行加工,不能快速适应市场的需求。

随着我国现代化水平的提高,消费者对牛肉半成品、牛肉制品种类和数量的需求将明显增加。

为了适应当前形势,按照国家肉牛、牦牛产业技术体系的指示精神,作者结合多年工作经验和肉制品加工原理与技术,在广泛收集国内外资料的基础上编写了本书。

本书共分十章,第一章介绍牛肉的一些基础知识,包括肉牛品种、牛肉的营养特性及加工特性等;第二章介绍牛肉腌熏、酱卤制品的加工方法;第三章介绍了牛肉肠类制品的加工方法;第四章至第十章分别介绍了牛肉罐装制品、添加植物蛋白制品、冷冻制品、干制品、煎烤炸制品、肉糕以及牛副产品制品的生产加工方法。

在本书编写过程中,得到了朱易、史杰、崔国梅、张雅玮、谌启亮、周长旭、熊雄、姚瑶、邵斌、辛营营、吴定晶、冯云、孟晓霞、惠腾等同学的大力帮助,在此,一并致谢。

由于时间仓促,加之水平有限,书中难免有纰漏之处,恳请各位读者批评指正。

编者 2011年1月

<<牛肉食品加工>>

内容概要

本书主要介绍了不同类型牛肉食品的原料配方、加工工艺和操作要点，包括烟熏制品、酱卤制品、肠类制品、罐装制品、添加植物蛋白制品、冷冻制品、干制品煎炸制品、烧烤制品、肉糕和牛副产品制品。

本书可供肉类加工企业的研发人员和生产人员使用，也可供相关专业的师生阅读参考。

读者对象: 本书可供肉类加工企业的研发人员和生产人员使用，也可供相关专业的师生阅读参考。

<<牛肉食品加工>>

书籍目录

第一章 牛肉基础知识

第一节 肉牛品种

- 一、引进的肉牛品种
- 二、中国牛种

第二节 牛肉的基本性质

- 一、营养特性
- 二、牛肉的感官特性和加工特性

第二章 腌熏、酱卤制品加工

第一节 腌制品

- 一、犹太式咸牛肉
- 二、熟咸牛肉
- 三、调味咸牛肉
- 四、熟咸牛舌罐头
- 五、压缩牛肉火腿

第二节 熏制品

- 一、烟熏牛肉
- 二、速成烟熏牛肉
- 三、牛肉培根
- 四、腌熏牛舌
- 五、烟熏牛肉方腿
- 六、庄园方腿

第三节 酱卤制品加工

- 一、五香酱牛肉
- 二、清真酱牛肉
- 三、北京酱牛肉
- 四、平遥酱牛肉
- 五、蒙古酱牛肉
- 六、传统酱牛肉

第三章 肠类制品加工

第一节 鲜肉肠

- 一、添加谷物和脱脂奶粉的香肠
- 二、犹太式牛肉鲜肠
- 三、意大利式香肠
- 四、添加脱脂奶粉的瑞典马铃薯香肠

第二节 干肠及半干肠

- 一、添加脱脂奶粉的香肠
- 二、萨拉米干香肠
- 三、热那亚式萨拉米香肠
- 四、克拉考尔干香肠
- 五、塞尔维拉特烟熏干香肠

第三节 生熏肠

- 一、西班牙辣香肠
- 二、添加脱脂奶粉的塞尔维拉特香肠
- 三、生熏软质香肠

第四节 熟制肠

<<牛肉食品加工>>

- 一、法兰克福香肠
- 二、添加脱脂奶粉的波洛尼亚环形香肠
- 三、添加脱脂奶粉的波洛尼亚大香肠
- 四、添加脱脂奶粉的高级法兰克福香肠
- 五、添加脱脂奶粉的无皮法兰克福香肠
- 六、添加脱脂奶粉的无皮奶酪香肠
- 七、萨拉米熟香肠
- 八、高级萨拉米熟香肠
- 九、添加脱脂奶粉的萨拉米熟香肠
- 十、犹太萨拉米香肠和犹太风格的萨拉米香肠
- 十一、混肉烟熏肠
- 十二、添加谷物和脱脂奶粉的烟熏肠
- 十三、牛血肠
- 十四、犹太肝肠
- 十五、卡拉克尔熟香肠
- 十六、添加脱脂奶粉的柏林香肠
- 十七、德国蒜肠
- 十八、特伦哲香肠
- 十九、添加脱脂奶粉的蒜肠
- 二十、摩泰台拉香肚(干加工)
- 二十一、添加乳清蛋白的图林根熏肠
- 二十二、添加脱脂奶粉的新英格兰香肠

第五节 其他肠制品

- 一、菜油香肠罐头
- 二、西班牙辣香肠罐头
- 三、维也纳香肠罐头
- 四、模拟维也纳香肠罐头
- 五、添加蚕豆和番茄酱汁的维也纳香肠罐头
- 六、烧烤汁维也纳香肠罐头
- 七、牛肉棒

第四章 罐装制品加工

第五章 添加植物蛋白制品加工

第六章 冷冻制品加工

第七章 干制品加工

第八章 煎烤炸制品加工

第九章 肉糕加工

第十章 牛副产品制品加工

参考文献

<<牛肉食品加工>>

章节摘录

第一章 牛肉基础知识 第一节 肉牛品种 一、引进的肉牛品种 我国从国外引进了许多肉牛品种。

这些品种主要有产于英国的最古老的肉牛品种海福特牛、古老的小型肉用品种安格斯牛、肉用和乳肉兼用两种类型的短角牛；还有产于法国的利木赞牛、夏洛来牛、产于瑞士、法国、德国和奥地利等国的阿尔卑斯山区的肉乳兼用型西门塔尔牛。

近年来，还引进了产于日本的和牛。

日本和牛又有黑色和牛、褐色和牛、无角和牛之分。

海福特牛体格较小，肌肉发达，身体为红色，头、四肢下部等部位为白色。

成年公牛体重900~1000kg，母牛520~620kg。

初生后200天日增重达12kg，生后400天活重达480kg。

海福特牛屠宰率一般为60%~65%，净肉率60%。

脂肪主要沉积在内脏，皮下结缔组织和肌肉间脂肪较少，肉质细嫩，多汁性好，风味好。

安格斯牛无角，全身被毛黑色。

成年公牛体重800~900kg，母牛500~600kg。

安格斯牛早熟，易肥育，胴体品质好，出肉率高。

8月龄平均日增重900~1000g。

活重214.5kg的安格斯牛，以放牧为主，肥育期350天，平均日增重0.68kg，19月龄宰前活重527.5kg，胴体重268.2kg，屠宰率63.3%；活重231.5kg的安格斯牛，精料肥育309天，平均日增重0.82kg，18

月龄宰前活重462.8kg，胴体重302。

6kg，屠宰率65.4%。

.....

<<牛肉食品加工>>

编辑推荐

《牛肉食品加工》可供肉类加工企业的研发人员和生产人员使用，也可供相关专业的师生阅读参考。

<<牛肉食品加工>>

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>