

<<蛋品的保鲜与加工>>

图书基本信息

书名：<<蛋品的保鲜与加工>>

13位ISBN编号：9787539015446

10位ISBN编号：7539015446

出版时间：1999-10

出版时间：江西科学技术出版社

作者：熊建华

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>

<<蛋品的保鲜与加工>>

书籍目录

目录

一、禽蛋的保鲜

- 1怎样通过感观法来鉴别禽蛋的质量？
- 2如何利用照蛋灯鉴别鲜蛋的质量？
- 3禽蛋保鲜的基本原则是什么？
- 4如何利用聚乙烯醇涂膜保鲜禽蛋？
- 5液体石蜡涂膜保鲜法怎样操作？
- 6凡士林怎样用来涂膜保鲜禽蛋？
- 7水玻璃涂膜和浸泡法保存鲜蛋应注意哪些问题？
- 8石灰水浸泡法贮藏鲜蛋的原理及操作方法是什么？
- 9石灰水贮存鲜蛋，如何把好技术管理关？
- 10什么是“三合一”保鲜剂？
- 11利用“三合一”保鲜剂保存鲜蛋时，应注意哪些事项？
- 12如何利用复方安息香酸合剂浸泡保存鲜蛋？
- 13利用冷库贮存禽蛋事先要做好哪些准备工作？
- 14如何加强冷藏期间冷库的技术管理？
- 15CO₂气调法贮存鲜蛋要注意哪些操作要点？
- 16怎样利用化学保鲜剂气调法贮存鲜蛋？

二、皮蛋的加工

- 17如何挑选原料蛋？
- 18生产皮蛋所用的辅料有哪些？
- 19传统溏心皮蛋生产要经过哪些工艺流程？
- 20皮蛋加工过程中为什么要加入氧化铅？
- 21如何进行配料？

<<蛋品的保鲜与加工>>

22如何检验料液的碱度？

23装缸和灌料时应注意哪些问题？

24泡制期间怎样进行管理和质量检查？

25成熟皮蛋出缸时应注意些什么问题？

26如何检验皮蛋质量？

27皮蛋一般是怎样进行保存的？

28无铅溇心涂膜皮蛋的加工工艺流程是什么？

29无铅溇心皮蛋如何进行涂膜保存？

30加工硬心皮蛋要经过哪些工艺流程？

31硬心皮蛋加工如何进行配料？

32料泥中氢氧化钠浓度如何检验？

33怎样用包料泥制作硬心皮蛋？

34硬心皮蛋加工过程中怎样进行质量检查？

35成熟硬心皮蛋的质量标准是什么？

36鹌鹑皮蛋是怎样加工的？

三、咸蛋的加工

37如何挑选原料蛋？

38腌制咸蛋所用的辅料有哪些？

39灰包咸蛋的加工技术是什么？

40黄泥咸蛋是如何加工的？

41如何配制盐水来加工咸蛋？

42影响咸蛋腌制过程的主要因素有哪些？

43咸蛋的质量要求有哪些？

44次劣咸蛋产生的原因有哪些？

<<蛋品的保鲜与加工>>

四、熟制蛋品的加工

45五香鹌鹑蛋罐头是如何加工的？

46五香鹌鹑蛋罐头加工有哪些技术要点需要把握？

47长蛋的制造工艺是什么？

影响长蛋品质因素有哪些？

48茶蛋是如何加工的？

49如何加工卤蛋？

50虎皮蛋是怎样加工的？

51蛋松的制作方法是什么？

52怎样加工五香熏蛋？

53蛋肠的加工方法是什么？

<<蛋品的保鲜与加工>>

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>