

<<烧烤肉制品配方与工艺>>

图书基本信息

书名：<<烧烤肉制品配方与工艺>>

13位ISBN编号：9787122021458

10位ISBN编号：7122021459

出版时间：2008-4

出版时间：化学工业出版社

作者：岳晓禹，安晓兵 主编

页数：232

字数：217000

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>

<<烧烤肉制品配方与工艺>>

内容概要

本书在简单介绍烧烤肉制品加工原辅料的基础上，着重介绍130余例我国各地特色风味烧烤及西式烧烤肉制品的工艺流程、配方、操作要点、产品特色等，最后简单介绍了烧烤肉制品的质量管理、加工机械设备、厂房设施与从业人员等内容。

本书适合烧烤肉制品企业生产、研发人员，以及餐饮业相关人员、城乡广大烧烤肉制品制作商户等，对丰富烧烤肉制品种类、改善产品风味具有指导意义。

<<烧烤肉制品配方与工艺>>

书籍目录

- 第一章 烧烤肉制品加工的原辅料 第一节 原料肉 第二节 烧烤肉制品加工的辅料 一、调味料
二、香辛料 三、发色剂和着色剂 四、嫩化剂和品质改良剂 五、增稠剂 六、抗氧化剂
七、防腐剂 八、香精香料 第三节 包装材料 一、包装材料的性能 二、包装工艺
三、常用的包装材料 参考文献 第二章 烧烤肉制品配方与加工工艺 第一节 烧烤肉制品加工的基本原理
一、烤制的基本原理 二、烤制过程中肉的变化 三、烤制的方法 第二节 中式烧烤类肉制品配方与工艺
一、猪肉类烧烤制品配方与工艺 (一)北京叉烧肝 (二)北京叉烧肉 (三)北京烧方肉 (四)北京烧五花肉 (五)北京烤脊肉
(六)北京鼓味烧排骨 (七)北京叉烧桂花肠 (八)北京叉烧猪舌 (九)北京叉烧香肠 (十)北京烧假烧鹅
(十一)广东叉烧肉 (十二)广东化皮烧猪 (十三)广东脆皮乳猪 (十四)广东蜜汁叉烧 (十五)广东烧排骨 (十六)广东腊花肉
(十七)广州烧上叉 (十八)广州烧枚肉 (十九)广州烧猪舌 (二十)广州烧猪肝 (二十一)广州烧肠头
(二十二)广州烧猪心 (二十三)上海烧肉 (二十四)上海挂炉烤肉 (二十五)上海烧猪 (二十六)上海广式烤肉
(二十七)上海烤猪肝、猪心、猪脾 (二十八)上海辣肉 (二十九)天津炉肉 (三十)天津叉烧肉
(三十一)天津烤小排 (三十二)天津烤肉 (三十三)武汉烤肉 (三十四)武汉叉烧排骨 (三十五)哈尔滨叉烧排骨
(三十六)哈尔滨叉烧肉 (三十七)博山烤肉 (三十八)济南双烤肉 (三十九)章丘烤肉 (四十)广西烤香猪
(四十一)南宁烧猪 (四十二)昆明五香乳猪 (四十三)昆明叉烧肥肠 (四十四)南京叉烤酥方
(四十五)湖南烤乳猪 (四十六)新乡叉烧猪舌 (四十七)兰州烤香肠 (四十八)烤猪肉 (四十九)烤五花肉
(五十)烤肋条肉 (五十一)烤猪头肉 (五十二)叉烧网油金银肝 (五十三)冷烤猪肉 (五十四)烤猪舌
(五十五)烤中猪 二、其他肉制品烧烤配方与工艺 (一)北京烤鸭 (二)北京松仁烤鸭 (三)汴京烤鸭 (四)金陵烤鸭
(五)金陵片皮鸭 (六)成都王胖鸭 (七)成都烤鸭 (八)长沙烤鸭 (九)安庆烤鸭 (十)挂炉鸭
(十一)压力锅制烤鸭 (十二)北京烤羊腿 (十三)北京甜酱烤羊腿 (十四)北京烤羊排 (十五)新疆烤全羊
(十六)新疆烤羊肉串 (十七)新疆烤羊肉丸 (十八)新疆串烤肉 (十九)云南烤羊肚 (二十)鲜辣烤羊肉
(二十一)北京叉烧鸡 (二十二)北京烤鸡 (二十三)长沙油淋鸡 (二十四)香茅草烧鸡 (二十五)杭州煨鸡
(二十六)常熟叫化鸡 (二十七)烤鸡 (二十八)汉堡烤鸡块 (二十九)烤鸡翅 (三十)烤小鸡
(三十一)北京烤肉 (三十二)烤肉宛烤肉 (三十三)火烧牛干巴 (三十四)烤牛肉 (三十五)五香烤卤牛肉
(三十六)烤牛里脊 (三十七)黑椒牛排 (三十八)杂菜串烧牛仔肉 (三十九)蜡石烤牛肉 (四十)重庆烤鱼
(四十一)烤鳊鱼 (四十二)洛阳烤全兔 (四十三)烤兔卷 (四十四)香烤兔腿 (四十五)广东烧鸭脚包和烧鹅脚扎
(四十六)广东烧鹅 (四十七)新型烤鹅 (四十八)烧乳鸽 (四十九)吉林烤五香驴肉 (五十)哈尔滨烤鹿肉
(五十一)红肠 (五十二)串烧 (五十三)烤鸡蛋 (五十四)串烤虾仁 (五十五)烤酸菜肉杂拌 第三节 西式烧烤肉制品配方与工艺 (一)西式烤牛肉 (二)色拉米肠 (三)大红肠 (四)波西米亚风味烤香肠 (五)德亚那肉饼 (六)阿根廷烤牛肉 (七)巴西烤肉 (八)奥地利式烤牛肉扒 (九)烤牛肉扒 (十)土耳其烤肉 (十一)日式烧烤 (十二)烤肋排 (十三)韩国烤肉 (十四)韩式烤牛肉 (十五)韩式烤猪肉和烤羊肉 (十六)烤咖喱酿馅笋鸡 (十七)烤蜜汁火腿 (十八)烤三文鱼土豆酪 (十九)奥尔良烤鸡翅 (二十)澳式烤肉 (二十一)麻辣烤肉 (二十二)椰奶五香牛肉 (二十三)米兰烤鱼 参考文献 第三章 烧烤肉制品质量管理 第一节 烧烤肉制品的质量管理

<<烧烤肉制品配方与工艺>>

一、质量管理的意义、范围 二、质量管理的要点 三、原料肉和各道工序的温度管理
四、GMP体系和HACCP体系在生产中的应用 第二节 烧烤肉制品的卫生管理 一、卫生管理的定义
二、食物中毒的概念和分类 三、预防细菌性食物中毒三大措施 四、加工过程中的微生物管理
五、导致食物中毒的因素 第三节 烧烤肉制品的质量检验 一、细菌总数、大肠菌群、沙门菌属的检测
二、水分、蛋白质、脂肪含量的测定 三、氯化钠含量的测定 四、淀粉含量的测定
五、亚硝酸盐的测定(盐酸萘乙二胺法) 六、色、香、味等感官特性测定
七、山梨酸含量的测定 八、制造过程中快速检测成分 参考文献

<<烧烤肉制品配方与工艺>>

章节摘录

第一章 烧烤肉制品加工的原辅料 第二节 烧烤肉制品加工的辅料 在肉制品加工中除以肉为主要原料外，还使用各种辅料。

辅料的添加使得肉制品的品种变得多种多样。

不同的辅料在肉制品加工过程中发挥不同的作用，如赋予产品独特的色、香、味，改善质构，提高营养价值等。

辅料应具有检验合格证，并经过进厂验收合格后方准使用。

应严格按照国家有关规定采购和使用食品添加剂。

原料、辅料、半成品、成品以及生、熟产品应分别存放，防止污染。

食品添加剂的使用要符合GB 2760的规定，严禁使用未经许可或禁止使用的食品添加剂。

超过保质期的辅料不得用于生产加工。

常见的辅料有调味料、发色剂（助发色剂）、品质改良剂及其他食品添加剂。

一、调味料 在肉制品加工中，凡能突出肉制品口味，赋予肉制品独特香味和口感的物质统称为调味料。

有些调味料也有一定的改善肉制品色泽的作用。

调味料的种类多、范围广，有狭义和广义之分。

狭义调味料专指具有芳香气和辛辣味道的物质，称为香辛料，如八角、胡椒、丁香、肉桂等；广义调味料包括咸、甜、酸、鲜等赋味物质，如食盐、酒、醋、酱油、味精等。

调味料在肉制品加工中虽然用量不多，但应用广泛，变化较大。

其原因之一是每种调味料都含有区别于其他调味料的特殊成分。

在肉制品加工过程中，通过这些特殊成分的理化反应，起到改善肉制品滋味、质感和色泽等作用，从而导致肉制品形成众多的特殊风味，有助于提高食欲，增加营养，有的还起到杀菌和防腐的作用。

在肉制品加工过程中所用调味料的种类及分量，应视原料及生产目的的不同而异。

由于调味料对风味的影响很大，因此，添加量应以达到所期望的目的为准，切不可认为使用量大味道就好。

就中式肉制品来说，几乎所有的产品都离不开调味料，产品浓醇鲜美，料味突出，但如果使用不得当，不仅造成调味料浪费，而且成本提高；若香气过浓，反而会使产品出现烦腻冲鼻的恶味和中草药味。

所以调味料的使用量应恰到好处，使制品达到口感鲜美、香味浓郁的目的。

每种调味料基本上都有自己的呈味成分，这与其化学成分的性质有着极密切的联系；不同的化学成分，可以引起不同的味觉。

<<烧烤肉制品配方与工艺>>

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>