

<<小食品生产加工7步赢利>>

图书基本信息

书名：<<小食品生产加工7步赢利>>

13位ISBN编号：9787122036001

10位ISBN编号：7122036006

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：董淑炎 主编

页数：330

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>

<<小食品生产加工7步赢利>>

前言

随着经济发展和人们生活水平的提高,人们不再满足于吃饱,而且要吃好。无论是早点还是加餐,无论是在家休闲,还是差旅途中,常需要一些可口、鲜美、方便的小食品。这“小食品”是传统的称呼,现代又称为“休闲食品”。

从20世纪90年代开始,小食品以风味型、营养型、享受型、特产型、功能型、方便型等消费特征涵盖全部消费人群,即儿童零食、青少年享受食品、成年及老年人暇趣食品等,发展成为一个大的且快速膨胀的市场。

在这个庞大的市场上,传统小食品、民族小食品、洋化小食品和中西结合小食品一起登场,给小食品生产者和经营者以很丰厚的回报。

庞大的消费者需要和优越的流通价值,决定了小食品的发展方向将是一条广阔的产业之路。

为了配合小食品的生产 and 研发,我们收集大量有关资料,结合多年实践,选编了《小食品生产加工7步赢利·肉类、水产卷》一书,介绍肉类水产品小食品生产加工赢利的市场调研、选项、行业准入、原料准备、生产加工、加工实例及市场营销7步。

在加工实例中,介绍了12种肉类食品、37种水产品、列出这些肉类、水产品生产加工小食品的原辅料、工艺流程、操作要点、产品质量以及产品特点、保健功能。

有些小食品甚至可以在家完成制作。

谨以此书供小食品行业的大中企业、小作坊生产者和经营者及广大消费者参考。

本书主编董淑炎,副主编钱志刚,参编人员有:纪国才、孙晓斌、崔光云。

<<小食品生产加工7步赢利>>

内容概要

本书是《小食品生产加工7步赢利》套书中的一本，介绍了水产品肉类小食品生产加工赢利的市场调研、选项、行业准入、原料准备、生产加工、加工实例及市场营销7步。在加工实例中，详细介绍了肉类12种、水产品37种，分别列出了这些水产品、肉类生产加工小食品的原辅料、工艺流程、操作要点、产品质量以及产品特点、保健功能，并特别编入了家制小食品技术。本书文字通俗易懂，制作工艺简练易学，实用性非常强。本书可供小食品行业的大中企业、小作坊生产者、经营者及广大消费者参考使用。

<<小食品生产加工7步赢利>>

书籍目录

第1步 肉类、水产品小食品现状及发展趋势 一、肉类小食品现状及发展趋势 二、水产品小食品现状及发展趋势
第2步 选择肉类、水产品小食品项目 一、肉类、水产品小食品选项调查 二、肉类小食品项目 三、水产品小食品项目 四、厂房建筑要求
第3步 完成食品行业的准入 一、食品质量安全市场准入制度 二、食品质量安全市场准入程序 三、食品生产加工企业必备条件
第4步 备好肉类、水产品小食品生产加工原料 一、肉类的主要原料 二、水产品主要原料 三、辅料
第5步 肉类、水产品小食品加工 一、试产 二、肉类小食品加工 三、水产品小食品加工 四、新产品研发
第6步 肉类、水产品小食品生产加工实例 一、肉类 (一)鸡 1.鸡肉脯 2.复合型鸡肉脯 3.鸡松 4.义乌鸡松 5.涪陵鸡肉松 6.鸡肉干 7.五香鸡翅中 8.卤凤爪 9.多味鸡心 10.卤鸡肫 11.多味鸡肫片 12.五香茶鸡蛋 13.卤制蛋 14.虎皮蛋 15.蛋松 16.家制鸡蛋松 17.可可蛋白 (二)鸭 1.鸭肉干 2.鸭肉松 3.鸭肉脯 4.鸭肉丝附录 食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则(试行)(节选)参考文献

<<小食品生产加工7步赢利>>

章节摘录

第1步 肉类、水产品小食品现状及发展趋势 二、水产品小食品现状及发展趋势 1.水产品小食品现状 我国水产品加工业经过内部结构调整,产业迅速发展,已形成一个包括渔业制冷、冷冻品、鱼糜制品、罐头、熟食品、干制品、腌熏品、鱼粉、医药化工和保健品等产品系列的水产品加工体系。

外向型加工贸易发展迅速,水产加工品成为我国出口主导产品。

据海关统计,2000年水产品出口额首次超过畜产品的出口额,在农产品出口创汇额中列第一位,这与水产品来料、进料加工贸易的迅速增长是分不开的。

我国已能生产各种水产加工品数百种,其中,烤鳗、鱼糜制品、鱿鱼丝等水产品小食品的质量,已达到或接近世界先进水平。

全国水产品加工企业数量迅速增长,水产品加工企业管理水平整体提升,产品质量提高。

在全国水产加工企业中一部分是合资水产加工企业,约占总数的31.8%。

国外合资方不仅带来了资金,而且带来了先进的技术、设备及先进的管理、经营理念。

为了适应国内外市场的需求,许多水产加工企业树立了“以质量求生存、求发展,以质量取胜”的观念,建立、健全了水产品质量保证体系,在加工生产中实施HACCP规范,对水产品进行严格的质量、卫生管理,确保水产加工品的卫生与安全。

水产加工企业自身检测能力进一步加强,整体管理水平有了很大的提高,部分产品质量已达到或接近国际标准。

一批龙头加工企业和著名品牌相继涌现。

经过多年的发展,国内水产企业通过合作、合资、联合、改制等多种形式,引进资金、技术和设备,优化产业结构,扩大生产规模,迅速发展成为一批以水产加工为龙头,集水产生产(养殖、捕捞)、加工、贸易为一体的渔、工、贸一条龙的大型综合企业或集团公司,各水产加工企业积极树立名优品牌意识,狠抓产品质量,拓展国内外市场,使产品上规模、上档次。

水产品小食品产品结构向多元化发展。

目前,我国水产加工小产品类别主要有调味干制品、调味鱼糜制品、调味烟熏制品等。

我国传统的烟熏水产食品有湖北的腊鱼等,近年来,随着捕捞技术的发展,鲑、鳕等中上层鱼类的捕获量猛增,这类鱼脂肪含量高,较适合制作烟熏制品。

我国市场上烟熏制品的种类及销售量比往年有增加的趋势。

从20世纪90年代开始,小食品以风味型、营养型、享受型、特产型、功能型、方便型等消费特征涵盖全部消费人群,即儿童零食、青少年享受、成年及老年人暇趣等,发展成为一个大且快速膨胀的市场。

在这个庞大的市场上,传统小食品、民族小食品、洋化小食品和中西结合小食品一齐登场,给小食品生产者和经营者以很丰厚的回报。

随着庞大消费者的需要和优越的流通价值,肉类、水产品小食品的发展将非常广阔。

<<小食品生产加工7步赢利>>

编辑推荐

文字通俗易懂，制作工艺简练易学，实用性非常强。

《小食品生产加工7步赢利（肉类、水产卷）》可供小食品行业的大中企业、小作坊生产者、经营者及广大消费者参考使用。

<<小食品生产加工7步赢利>>

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>