

<<肉制品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<肉制品生产技术>>

13位ISBN编号：9787501975648

10位ISBN编号：7501975647

出版时间：2010-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：高翔，王蕊 主编

页数：348

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>

<<肉制品生产技术>>

内容概要

肉品加工业关系国计民生，对促进畜禽生产、保障国民健康、促进经济发展具有重要意义，是我国食品工业的支柱产业之一。

肉品加工业的快速发展，需要一大批技能型人才，高等职业院校食品类及其相关专业为肉类食品企业提供生产一线技能型人才发挥了重要作用。

但现有的高职《肉制品生产技术》教材大部分沿用本科教材编写理念与编写模式，技能训练和实践比重不够，与高职技能型应用性人才培养目标不相适应。

该书由多年从事高职肉制品加工教学工作的江苏食品职业技术学院高翔、王蕊二位副教授担任主编，由多年从事肉制品生产的南京雨润集团有限公司闵成军高级工程师担任副主编，以任务驱动、项目导航，理论知识体现必需、够用，突出应用性、强调实践性，将理论知识与实践操作融为一体、将工作过程转化为学习领域，让学生“做中学”、“学中做”，便于“教、学、做”一体化教学活动的开展，体现了高职教育技能型应用性的人才培养特色。

该书作者广泛收集和研究了国内外有关肉制品加工的资料，通过背景知识、链接与拓展介绍了丰富的肉制品加工相关知识和信息，是食品类及其相关专业开展肉制品加工项目课程教学的实用教材，也很值得从事肉制品加工、教学、科研和管理等各方面人员阅读。

<<肉制品生产技术>>

书籍目录

模块一 畜禽屠宰与分割 任务一 家畜的屠宰 任务二 家禽的屠宰 任务三 畜禽肉的分割
 模块二 原料肉检验与验收 任务一 畜禽的宰前检验 任务二 畜禽的宰后检验 任务三 原料肉验收
 任务四 原料肉的品质评定
 模块三 肉的低温贮藏保鲜 任务一 冷 却肉的加工 任务二 冷 冻
 肉的加工
 模块四 清 洗与消毒 任务一 屠 宰场地清洗消毒 任务二 工 作人员清洗消毒 任务三 生
 产车间清洗消毒 任务四 生 产设备清洗消毒
 模块五 中 式肉制品加工项目一 腌腊肉制品加工
 任务一 广式腊肉加工 任务二 咸肉加工 任务三 南京板鸭加工 任务四 金华火腿加工 任务
 五 风鹅加工 任务六 云南牛干巴加工
 项目二 酱卤肉制品加工 任务一 南京盐水鸭加工 任务
 二 镇江肴肉加工 任务三 道口烧鸡加工 任务四 酱牛肉加工 任务五 广州卤猪肉加工 任务
 六 上海糟肉加工
 项目三 灌肠肉制品加工 任务一 广式香肠加工 任务二 川式腊肠加工 任务
 三 如皋香肠加工 任务四 熏干肠加工 任务五 南京香肚加工 任务六 北京麦迪斯特香肠加工
 项目四 熏烤肉制品加工 任务一 沟帮子熏鸡加工 任务二 北京烤鸭加工 任务三 广东烧鹅加
 工 任务四 广东叉烧肉加工 任务五 南农三特(鲜、香、嫩)电烤鸡加工 任务六 广东烤乳猪加
 工
 项目五 干肉制品加工 任务一 太仓肉松加工 任务二 福建猪肉松加工 任务三 肉松加工新
 工艺 任务四 四川麻辣牛肉干加工 任务五 上海咖喱猪肉干 任务六 靖江猪肉脯加工
 项目六 油炸肉制品加工
 项目七 罐藏肉制品加工
 项目八 西式肉制品加工
 项目九 肉制品包装技术
 附录一 肉制品加工常用辅料
 附录二 肉制品加工机械设备
 附录三 “肉制品加工工”技能考核国家职业标准
 参考文献

<<肉制品生产技术>>

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>