

<<现代肉制品加工实用技术手册>>

图书基本信息

书名：<<现代肉制品加工实用技术手册>>

13位ISBN编号：9787502339715

10位ISBN编号：750233971X

出版时间：2002-7

出版时间：科学技术文献出版社

作者：王卫编

页数：652

字数：534000

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>

## <<现代肉制品加工实用技术手册>>

### 内容概要

本书共分16章，内容涉及到现代加工条件下各类中式、西式肉制品加工的基本原理、加工设备、原辅料、加工工艺与产品配方，以及现代肉制品防腐保鲜、加工管理与质量控制、肉与肉制品标准等各个方面。

其中介绍的加工产品包括西式蒸煮香肠类、烫香肠类、生灌及发酵香肠类、火腿和培根类等190余种，中式肠类制品、腌腊制品、酱卤制品、肉干制品、熏烧烤和油炸制品、罐头制品等460余种。

内容丰富、资料翔实、技术先进、实用性强。

本书可作为从事肉类加工的工程技术人员、科技人员、管理人员和技术工人的工具参考书，亦可作为有关大专院校肉类加工专业的教材或供师生参考使用。

## &lt;&lt;现代肉制品加工实用技术手册&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 绪论?? 第一节 肉制品加工目的与原则?? 一、加工目的?? 二、加工原则?? 第二节 肉制品的分类?? 一、分类方法?? 二、肉制品类型的定义和鉴别特征?? 第三节 肉品防腐保鲜?? 一、控制初始菌量?? 二、低温抑菌?? 三、高温灭菌?? 四、调节a<sub>w</sub>值?? 五、调节pH值?? 六、降低Eh值和避光?? 七、添加防腐剂或烟熏??第二章 肉制品加工工艺导论?? 第一节 冷却、冷冻与冷藏?? 一、一般原则?? 二、原料肉冷却?? 三、原料肉冷冻?? 四、原料肉的解冻?? 第二节 腌制?? 一、腌制料及腌制机理?? 二、腌制方法?? 第三节 绞制、斩拌?? 一、绞制?? (一) 工艺要求?? (二) 工艺操作?? 二、斩拌?? (一) 斩拌的作用?? (二) 斩拌制馅方法?? (三) 斩拌操作要领?? 第四节 干燥、烟熏?? 一、干燥?? (一) 干燥目的及其机理?? (二) 干燥对肉品的影响?? (三) 干燥方法?? 二、烟熏?? (一) 烟熏的目的?? (二) 烟熏方法?? (三) 烟熏要领?? 第五节 蒸煮热加工?? 一、蒸煮的目的?? 二、蒸煮热加工与肉质变化?? 三、热加工操作?? 第六节 填充、结扎、包装?? 一、填充?? 二、结扎?? 三、包装??第三章 肉制品加工设备及其选择?? 第一节 设备的选择和利用?? 一、设备对加工工艺、产品质量的重要性?? 二、设备选择的一般原则?? 第二节 肉制品加工常用设备简介?? 一、原料肉加工设备?? (一) 分割设备?? (二) 绞肉设备?? (三) 切丁设备?? (四) 速冻设备?? 二、腌制设备?? 三、斩拌机和乳化机?? 四、填充机和打卡机?? 五、烟熏干燥设备?? 六、杀菌装置和蒸煮设备?? (一) 杀菌釜?? (二) 蒸煮设备?? 七、包装机?? 第三节 肉制品加工设备选择配套举例?? 一、不同产品类型加工设备举例?? 二、蒸煮香肠加工设备举例?? 三、火腿肠生产设备举例??第四章 肉制品加工中的原辅料?? 第一节 原料选择?? 一、原料肉的类型?? (一) 猪肉类?? (二) 牛肉类?? (三) 羊肉类?? (四) 禽肉类?? 二、原料肉的化学组成与加工中的变化?? (一) 原料肉的化学组成?? (二) 原料肉的主要物理特性及加工中的变化?? (三) 肉的成熟?? 三、原料肉的质量评定?? (一) 原料肉的分级?? (二) 原料肉新鲜度的评定?? 四、原料肉的选择?? 第二节 肉制品加工中的辅料?? 一、概述?? 二、肉制品中常用的调味料?? 三、肉制品中常用的调香料?? (一) 天然香料?? (二) 复合香料?? (三) 香精?? 四、肉制品中使用的食品添加剂?? 五、肉制品加工的包装材料??第五章 西式蒸煮香肠类?? 第一节 工艺概述?? 一、产品特性与分类?? 二、常规加工工序?? 三、影响产品质量的重要因素及加工关键控制技术?? 四、产品常见质量缺陷及原因?? 第二节 主要西式蒸煮香肠产品介绍?? 一、原辅料代号说明?? 二、典型产品配方及加工工艺?? 1?维也纳小香肠?? 2?里昂肠?? 3?猎肠?? 4?牛肉汁小香肠?? 5?啤酒肠?? 6?法兰克福小香肠?? 7?鲜美小香肠?? 8?博克香肠?? 9?菲泽香肠?? 10?雷根堡香肠?? 11?德布雷小香肠?? 12?巴伐利亚啤酒肠?? 13?烈味香肠?? 14?菲泽小香肠?? 15?松脆香肠?? 16?牛肉肠?? 17?粗短松脆香肠?? 18?牛肉小香肠?? 19?白香肠?? 20?毛香肠?? 21?慕尼黑白香肠?? 22?筒式白香肠?? 23?仔牛肉香肠?? 24?肉香肠?? 25?筒式肉香肠?? 26?黄香肠?? 27?白圈香肠?? 28?火腿克拉卡肠?? 29?猎人香肠?? 30?哥廷根香肠?? 31?德式熟色拉米肠?? 32?吉普赛熟色拉米肠?? 33?干酪色拉米肠?? 34?干酪松脆香肠?? 35?帝罗肠?? 36?克拉卡肠?? 37?蒜味香肠?? 38?咔吧若洛西肠?? 39?白色猪肉干酪?? 40?啤酒火腿肠?? 41?猎人啤酒火腿肠?? 42?罗马烤肉糕?? 43?火腿肉卷?? 44?猪颈肉卷?? 45?猪腹肋肉卷?? 46?填料猪腹肋肉卷?? 47?填料仔牛肉卷?? 48?馅包猪里脊肉糕?? 49?脾香肠?? 50?肉干酪?? 51?猪肉干酪?? 52?肝干酪?? 53?巴伐利亚肝干酪?? 54?粗粒肉干酪?? 55?洋葱肉干酪?? 56?法式肉干酪?? 57?仔牛肉干酪?? 58?筒式肉干酪?? 59?肉沙拉基础干酪?? 60?南德式蒙塔得拉肠??第六章 西式烫香肠类?? 第一节 工艺概述?? 一、产品特性与分类?? 二、常规加工工序?? 第二节 肝肠?? 一、产品特性及分级?? 二、加工工艺要点?? 三、西式肝香肠产品介绍?? (一) 配方及加工工艺说明?? (二) 典型配方及加工工艺?? 1?希德海美味肝肠?? 2?卡塞尔肝肠?? 3?家常肝肠?? 4?布氏肝肠?? 5?斯特劳斯堡肝肠?? 6?熏肉肝肠?? 7?肝泥肉肠?? 8?汉诺威肝肠?? 9?图林根燕麦肝肠?? 10?黑森肝肠?? 11?萨德那肝肠?? 12?南德肝肠?? 13?柏林肝肠?? 14?巴伐利亚啤酒肝肠?? 15?法兰克福肝肠?? 16?威斯特伐利亚肝肠??

<<现代肉制品加工实用技术手册>>

17?奶油肝肠?? 18?香葱肝肠?? 19?鹅肥肝肠?? 20?布鲁塞尔舌肝肠?? 第三节 血肠??  
一、产品特性及分级?? 二、加工工艺要点?? 三、西式血肠产品介绍?? (一) 配方及加工工艺说明?? (二) 典型配方及加工工艺?? 1?图林根红肠?? 2?口条血肠?? 3?巴伐利亚小红肠?? 4?肉血肠?? 5?科伦巴红袋肠?? 6?萨克森血肠?? 7?北德血肠?? 8?柏林扁红肠?? 9?家常红肠?? 10?胡椒红肠?? 11?巴黎血肠?? 12?肝红肠?? 13?黑森血肠?? 14?希德海口条血肠?? 15?柏勒口条血肠?? 16?上佛朗哥脂血肠??  
17?大众红肠?? 18?慕尼黑血肠?? 19?莱茵脂血肠?? 20?佛朗哥农家血肠?? 第四节 水晶肠??  
一、产品特性及分级?? 二、加工工艺要点?? 三、西式水晶肠产品介绍?? (一) 配方及加工工艺说明?? (二) 典型配方及加工工艺?? 1?美味水晶肠?? 2?猪手水晶肠?? 3?莱富大众水晶肠?? 4?猪头猪血水晶肠?? 5?火腿鸡蛋水晶肠?? 6?猪头水晶肠?? 7?口条水晶肠?? 8?小牛肉水晶肠?? 9?大众水晶肠?? 10?莱茵水晶肠?? 11?北德水晶肠?? 12?吉利水晶肠?? 13?压制水晶肠?? 14?皮肚水晶肠?? 15?斯塞尔水晶肠?? 16?细白水晶肠?? 17?酸耳水晶肠?? 18?马克堡小水晶肠?? 19?猪头水晶肠?? 20?小肚水晶肠?? 第七章 西式生灌及发酵香肠制品类?? 第八章 西式火腿、培根?? 第九章 中式肠类制品第十章 中式腌腊制品、火腿类第十一章 酱卤制品类第十二章 肉干制品类第十三章 熏烧烤、油炸制品类第十四单 罐头制品第十五章 现代肉制品加工管理与质量控制技术第十六章 肉与肉制品标准参考文献

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>