第一图书网, tushu007.com

<<肉制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<肉制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787502586423

10位ISBN编号：7502586423

出版时间：2006-1

出版时间：化学工业出版社

作者：展跃平

页数：217

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

内容概要

本教材对肉制品加工技术进行全面而系统的介绍，体现以职业岗位为导向、以知识和技术应用能力培养为重点的高职教材特色。
教材对肉制品加工的技术工艺流程、技术要领和产品质量控制等作重点介绍。
为便于实践教学，本教材以接近于生产实际的实训实例作为学生技能训练的指导。
本教材包括绪论、技术介绍、实训指导、附录四部分。
其中技术介绍共分十一章，主要内容有畜禽的屠宰加工技术、肉的构成及其特性、肉的保鲜技术、肉制品加工常用辅料、腌腊肉制品加工技术、油炸肉制品加工技术、酱卤肉制品加工技术、熏烤肉制品加工技术、肉干制品加工技术、灌肠肉制品加工技术、罐头肉制品加工技术；实训指导共精选了十个典型产品进行加工训练；附录收集了5个2005年颁布的肉制品加工的有关国家标准。
本教材不仅可供高职高专食品加工专业的教师和学生使用，也可作为肉制品加工行业技术人员学习时参考。

<<肉制品加工技术>>

书籍目录

绪论一、肉制品加工的概念及内容二、肉制品的分类三、肉制品加工技术的发展历程四、中国肉制品加工现状五、中国肉制品发展趋势第一章畜禽屠宰分割技术第一节屠宰加工卫生管理一、宰前检疫二、宰前管理三、宰后检验第二节猪的屠宰分割技术一、屠宰技术二、猪肉的分割加工三、猪肉的分级第三节牛的屠宰分割技术一、屠宰技术二、牛肉的分割三、牛肉的分级第四节羊的屠宰分割技术一、屠宰技术二、羊肉的分割三、羊肉的分级第五节兔的屠宰分割技术一、屠宰技术二、兔肉的分割三、兔肉的分级第六节家禽屠宰分割技术一、屠宰技术二、禽肉的分割三、禽肉的分级复习思考题第二章肉的构成及其特性第一节肉的组织结构及化学组成一、组织结构二、肉的化学组成第二节肉的食用品质及其他性状一、肉的色泽二、肉的风味三、肉的嫩度四、肉的保水性五、肉的其他性状第三节肉的宰后变化……

第一图书网, tushu007.com

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