

## <<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：9787502634155

10位ISBN编号：7502634150

出版时间：2011-5

出版时间：中国计量出版社

作者：车云波，林春艳 编

页数：219

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>

## <<肉制品加工技术>>

### 内容概要

《高职高专“十二五”工学结合精品教材（食品类）：肉制品加工技术》对肉制品加工技术进行了较全面而系统的介绍，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高专教材特色，对肉制品加工的技术和工艺流程、技术要领和产品质量控制等作重点介绍。旨在培养学生的实际工作能力，在做中学习，注重学生综合能力的提高。

《高职高专“十二五”工学结合精品教材（食品类）：肉制品加工技术》主要内容有肉韵结构及性质、畜禽的屠宰及分割、肉的贮藏与保鲜、肉制品加工辅料、腌腊肉制品加工、酱卤肉制品加工、熏烤肉制品加工、肠类制品加工、肉干制品加工、肉类罐头加工、油炸肉制品加工、肉制品加工厂的卫生管理，并精选10个典型产品进行加工训练。

本教材可供高职高专食品类各专业及畜产品加工专业使用，也可作为从事肉品生产及检验工作人员的参考书。

## &lt;&lt;肉制品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

项目一 肉的结构及性质任务1 肉的概念及形态结构一、肉的概念二、肉的形态结构任务2 肉的化学组成一、水分二、蛋白质三、脂肪四、浸出物五、矿物质六、维生素七、影响肉化学成分的因素任务3 肉的食用品质及物理性质一、肉的食用品质二、肉的物理性质任务4 肉的成熟与变质一、尸僵二、自溶三、肉的成熟四、肉的变质任务5 各种畜禽肉的特征及品质评定一、各种畜禽肉的特征二、肉品质的感官评定【实训一】原料肉品质的评定项目二 畜禽的屠宰及分割任务1 畜禽宰前准备一、肉用畜禽的选择二、宰前检验三、宰前管理任务2 屠宰加工一、家畜的屠宰加工工艺二、家禽的屠宰工艺任务3 胴体的分割一、猪肉的分割二、牛、羊肉的分割三、禽肉分割四、分割肉的包装【实训二】肉的分割项目三 肉的贮藏和保鲜任务1 肉的低温贮藏一、低温保藏的原理二、肉的冷却三、肉的冷冻四、肉的解冻任务2 肉的辐射保藏一、辐射保藏的原理二、辐射剂量和辐射杀菌类型任务3 肉的其他保鲜方法一、有机酸的防腐保鲜二、抗氧化保鲜三、真空包装【实训三】不同贮藏温度冷却肉品质变化项目四 肉制品加工中常用辅料及特性任务1 调味料一、成味料二、甜味料三、酸味料四、鲜味料五、调味肉类香精六、料酒任务2 香辛料一、香辛料种类二、常见香辛料及使用任务3 添加剂一、发色剂二、发色助剂三、着色剂四、防腐剂五、抗氧化剂六、品质改良剂【实训四】辅料的识别与分类项目五 腌腊肉制品加工任务1 腌腊肉制品加工原理一、腌制材料及其作用二、腌制过程中的呈色变化三、腌制过程中的保水变化四、肉的腌制方法任务2 腌腊肉制品加工一、咸肉加工二、腊肉加工三、板鸭的加工四、中式火腿的加工五、西式火腿加工【实训五】腊肉加工项目六 酱卤制品加工任务1 调味和煮制一、调味及其种类二、煮制任务2 酱卤制品加工一、酱卤制品种类二、酱卤制品加工工艺【实训六】北京酱牛肉加工项目七 熏烤制品加工任务1 熏烤制品概述一、烟熏的目的二、熏烟成分及其作用三、熏制方法四、烟熏对肉的影响五、熏烟设备及燃料六、烤制方法任务2 熏烤制品加工一、沟帮子熏鸡二、生熏腿三、北京熏猪肉四、培根五、北京烤鸭六、广东脆皮乳猪七、广东叉烧肉八、烤鸡【实训七】熏鸡加工项目八 肠类制品加工任务1 香肠制品分类和原辅材料一、香肠制品的分类二、原料肉三、肠衣四、其他添加成分任务2 中国传统香肠加工任务3 西式灌肠加工一、红肠二、维也纳肠三、克拉克肠四、肉粉肠加工五、灌肠类卫生标准任务4 小肚加工一、南京香肚加工二、肉小肚加工三、水晶肚加工四、罗汉肚任务5 灌肠生产中常见质量问题一、灌肠类产品发生爆裂二、红肠发“渣”三、红肠有酸味或臭味任务6 发酵香肠加工一、概述二、发酵香肠的加工三、发酵香肠的安全性【实训八】灌肠加工项目九 肉干制品加工任务1 肉制品的干制原理和方法一、干肉制品的贮藏原理二、干制方法任务2 肉品干制中的变化及质量控制一、肉品在干制中的变化二、干肉制品在储藏期间质量变化及控制任务3 肉干加工一、肉干的传统加工工艺二、肉干生产新工艺任务4 肉脯加工一、肉脯的种类二、肉脯的传统加工工艺三、肉脯加工新工艺任务5 肉松加工一、肉松的种类二、肉松三、油松【实训九】干肉制品加工项目十 肉类罐头加工任务1 肉类罐头的种类一、罐头的种类二、罐头容器的选用和处理任务2 肉类罐头的加工工艺一、原料选择与预处理二、原料的预煮和油炸三、装罐四、排气与封罐五、杀菌六、冷却七、检验、包装与贮藏任务3 肉类罐头加工一、原汁猪肉罐头二、红烧牛肉罐头三、烧鹅罐头四、红烧排骨罐头五、红烧鸡罐头六、午餐肉罐头项目十一 油炸肉制品加工任务1 油炸及油炸食品一、油炸及油炸食品的概念二、油炸的分类任务2 油炸食品加工原理一、油炸的基本原理二、油炸过程三、油炸对食品质量的影响任务3 油炸制品加工一、炸乳鸽二、油淋鸡三、炸猪排四、炸猪肉皮五、真空油炸牛肉干六、压力炸鸡七、西式炸鸡八、宜宾金丝牛肉【实训十】油淋鸡加工技术项目十二 肉制品加工厂的卫生管理任务1 肉制品加工厂一般卫生原则任务2 屠宰加工卫生任务3 肉制品生产中各工序的卫生管理要求一、原料肉的处理卫生管理要求二、腌制三、细切、混合、充填卫生管理要求四、干燥、烟熏卫生管理要求五、蒸煮、冷却卫生管理要求六、包装、储存肉制品卫生管理要求任务4 肉制品生产人员卫生健康要求参考文献

<<肉制品加工技术>>

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>