第一图书网, tushu007.com

<<肉制品加工工>>

图书基本信息

书名：<<肉制品加工工>>

13位ISBN编号：9787504566904

10位ISBN编号：750456690X

出版时间：2008-4

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：432

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

前言

为推动肉制品加工工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在肉制品加工工从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准·肉制品加工工》（以下简称《标准》）制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了肉制品加工工国家职业资格培训系列教程。

肉制品加工工国家职业资格培训系列教程紧贴《标准》要求，内容上体现“以职业活动为导向、以职业能力为核心”的指导思想，突出职业资格培训特色；结构上针对肉制品加工工职业活动领域，按照职业功能模块分级别编写。

肉制品加工工国家职业资格培训系列教程共包括《肉制品加工工（基础知识）》《肉制品加工工（初级中级高级）》《肉制品加工工(技师高级技师)》3本。

《肉制品加工工（基础知识）》内容涵盖《标准》的“基本要求”，是各级别肉制品加工工均需掌握的基础知识；其他各级别教程的章对应于《标准》的“职业功能”，节对应于《标准》的“工作内容”，节中阐述的内容对应于《标准》的“技能要求”和“相关知识”。

本书是肉制品加工工国家职业资格培训系列教程中的一本，适用于对初级、中级和高级肉制品加工工的职业资格培训，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书，也是肉制品加工工职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

内容概要

??本书根据《国家职业标准—肉制品加工工》的要求，由劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写，是职业技能鉴定的指定辅导用书。
??本书包括肉制品加工工初级、中级、高级技能3个部分，分别介绍了肉制品加工初级工、肉制品加工中级工和肉制品加工高级工应掌握的工作技能及相关知识,涉及操作前的准备、原料修整、原料腌制、肉制品加工、成品包装与储藏、产品试制、生产管理等内容。

<<肉制品加工工>>

书籍目录

第一部分?初级肉制品加工工　第一章?操作前的准备　?第一节?卫生整理　?第二节?工具、设备准备　?第三节?原料选择　第二章?原料修整　?第一节?剔骨　?第二节?分割　第三章?原料腌制　?第一节?原料肉的腌制　?第二节?盐水注射机的操作　第四章?肉制品加工　?第一节?腌腊制品加工　?第二节?干制品加工　?第三节?酱卤制品及油炸制品加工　?第四节?熏烧烤制品加工　?第五节?灌制品加工　?第六节?西式火腿制品加工　?第七节?中式火腿制品加工　?第八节?制作过程中主要设备的使用　第五章?成品包装与储藏　?第一节?冷却和包装　?第二节?储藏 第二部分?中级肉制品加工工　第六章?操作前的准备　?第一节?卫生整理　?第二节?原料选择　?第三节?辅料选择　第七章?原料修整　?第一节?分割　?第二节?整形　第八章?原料腌制　第九章?肉制品加工　?第一节?腌腊制品加工　?第二节?干制品加工　?第三节?酱卤制品及油炸制品加工　?第四节?熏烧烤制品加工　?第五节?灌制品加工　?第六节?西式火腿制品加工　?第七节?中式火腿制品加工　?第八节?制作过程中主要设备的使用　第十章?成品包装与储藏　?第一节?感官检验　?第二节?包装、储藏 第三部分?高级肉制品加工工　第十一章?操作前的准备　?第一节?原料选择　?第二节?辅料选择　第十二章?原料修整　第十三章?原料腌制　第十四章?肉制品加工　?第一节?腌腊制品加工　?第二节?干制品加工　?第三节?酱卤制品及油炸制品加工　?第四节?熏烧烤制品加工　?第五节?灌制品加工　?第六节?西式火腿制品加工　?第七节?中式火腿制品加工　?第八节?制作过程中主要设备的使用　第十五章?成品包装与储藏　?第一节?冷却　?第二节?包装　?第三节?储藏　第十六章?产品试制　第十七章?生产管理　?第一节?成本核算　?第二节?技术管理 参考文献

章节摘录

第一部分?初级肉制品加工工　　第一章?操作前的准备　　第三节　原料选择　　第一单元　原料肉的选择　　一、学习目标　　通过本单元的学习，了解畜禽肉的特性与品种，能正确识别猪肉、牛肉和鸡肉，并能按要求选择原料肉。

二、相关知识　　肉制品加工中，合理地选择原料对保证产品规格、质量，提高制品产量，以及增加企业效益具有重要意义。

肉制品加工中可以使用的畜禽肉很多，常用的有猪肉、牛肉和鸡肉，不少国家和地区还选择羊肉、马肉、兔肉、鸭肉、鹅肉和鱼肉等原料制作肉制品。

1.畜肉的特性与品种　　畜肉是我国人民生活的主要肉食品种，我国既是畜肉生产大国同时也是畜肉消费大国，急速增长的肉类消费和不断提高的产品质量，日益改善和丰富着人们的饮食生活。目前，我国主要的商品畜肉仍然是猪肉、牛肉和羊肉，兔肉也日益受到人们的喜爱，马肉的消费前景也将日渐看好。

（1）猪肉　　猪肉是肉制品加工中使用的主要原料，在我国使用尤其广泛。目前，我国已成为世界上最大的猪肉生产和消费大国，虽然猪肉在我国总体畜肉消费结构中的比例呈明显下降的趋势，但是猪肉制品仍然保持着在畜肉产品中的主导地位。

一般情况下，猪肌肉呈淡红色，有光泽，纤维细而柔软，结缔组织较少，肉质紧密，脂肪洁白，脂肪含量比其他肉类多。

猪肉是很好的加工原料，但保存性欠佳。

另外，猪肉与其他畜禽肉的不同之处是猪肉可以单独分离出来“猪脂”，作为肉制品加工的重要原料，以起到改善口感和风味的作用。

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