

<<肉品消费指南>>

图书基本信息

书名：<<肉品消费指南>>

13位ISBN编号：9787504832276

10位ISBN编号：7504832278

出版时间：2000-5

出版时间：中国农业出版社

作者：孔保华 孟祥晨

页数：250

字数：130000

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>

<<肉品消费指南>>

内容概要

肉品消费指南，ISBN：9787504832276，作者：孔保华等编著

书籍目录

第一章 让我们一起来认识我们每天食用的肉 一、什么是肉及肉制品 二、各种肉的特点 三、肉制品加工的发展历史 四、我国肉品生产的现状 五、我国肉类工业的发展趋势 第二章 肉的成分与营养 一、肉的形态结构 (一) 肌肉组织 (二) 脂肪组织 (三) 结缔组织 (四) 骨组织 二、肉的主要化学组成 (一) 水分 (二) 蛋白质 (三) 脂肪 (四) 浸出物 (五) 矿物质 (六) 维生素 (七) 影响化学成分的因素 三、肉的营养价值 (一) 蛋白质的营养 (二) 脂类的营养 (三) 糖类的营养 (四) 无机盐的营养 (五) 维生素的营养 (六) 加烹调对营养价值的景呼 四、肉的成熟 (一) 肉的僵直 (二) 肉的角僵成熟 第三章 肉的选择与保藏 一、肉的分割、分级及不同部位肉的特点 (一) 猪肉的分割利用 (二) 牛肉的分割利用 (三) 羊肉的分割利用 (四) 鸡肉的分割利用 二、肉的食用品质 (一) 肉的颜色 (二) 肉的风味 (三) 肉的嫩度 (四) 肉的保水性 三、肉的品质检验 四、优质肉的选择 五、肉的腐败变质 六、肉的保藏 七、肉的防腐保鲜与辐射保藏 第四章 肉品加工常用的调味料和添加剂 第五章 市售肉制品的特点、选择及加工方法 第六章 肉的药用保健作用及营养膳食搭配

<<肉品消费指南>>

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>