第一图书网, tushu007.com

<<水产品实用加工技术>>

图书基本信息

书名：<<水产品实用加工技术>>

13位ISBN编号：9787508212005

10位ISBN编号：7508212002

出版时间：2000-1

出版时间：金盾出版社

作者：王丽哲

页数：162

字数：121000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书系作者吸纳国内外近十年来较为先进的水产品加工技术编写而成。
内容包括：水产品活运技术，鱼糜制品加工，鱼类传统干制品，水产调味干制品，鱼类罐藏制品，水产品保鲜加工，发酵水产制品，特产水产品加工，水产品下脚料综合利用，水产品加工机械设备等。
本书介绍的水产品加工技术、工艺流程和生产设备均较先进，可供水产品加工企业的技术人员、广大渔民和农民阅读参考。

<<水产品实用加工技术>>

书籍目录

第一章 水产品活运技术 第一节 水产品保活运输原理 第二节 水产动物保活运输 第三节 水产动物活运技术关键点第二章 鱼糜制品加工 第一节 鱼糜制品的一般加工工艺 第二节 冷冻于糜 第三节 传统鱼糜制品加工 第四节 新型鱼糜配制食品 第五节 鱼糜制品常见质量问题及其控制第三章 鱼类传统干制品 第一节 鱼类腌干品 第二节 鱼类淡干品 第三节 干制品涨发第四章 水产调味干制品 第一节 鱼松 第二节 鱼片 第三节 烤鱼和熏鱼 第四节 香辣鱿鱼 第五节 鱼脯 第六节 香酥鱼第五章 鱼类罐藏制品 第一节 罐藏制品一般生产工艺 第二节 鱼类罐制品加工 第三节 软罐头加工第六章 水产品保鲜加工 第一节 水产品冷藏保鲜原理 第二节 冷藏加工方法 第三节 水产品冻藏工艺 第四节 冻藏水产品加工实例 第五节 其他保鲜方法第七章 发酵水产制品 第一节 蟹酱和虾酱 第二节 虾油 第三节 鱼露 第四节 其他发酵水产品第八章 特种水产品加工 第一节 藻类加工 第二节 贻贝类加工 第三节 海蜇加工 第四节 蟹类加工 第五节 虾类加工第九章 水产品下脚料综合利用 第一节 鱼粉生产 第二节 鱼油生产 第三节 鱼鳞、鱼皮、鱼头的利用 第四节 蟹虾副产品综合利用 第五节 贝类综合利用 第六节 其他水产副产品综合利用第十章 水产品加工机械设备 第一节 鱼类原料处理机械 第二节 鱼糜加工机械 第三节 鱼油、鱼粉生产设备

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