第一图书网, tushu007.com

<<蛋品的保鲜与加工>>

图书基本信息

书名：<<蛋品的保鲜与加工>>

13位ISBN编号：9787539015446

10位ISBN编号：7539015446

出版时间：1999-10

出版时间：江西科学技术出版社

作者：熊建华

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

<<蛋品的保鲜与加工>>

书籍目录

目录

一、禽蛋的保鲜
1怎样通过感观法来鉴别禽蛋的质量？

2如何利用照蛋灯鉴别鲜蛋的质量？

3禽蛋保鲜的基本原则是什么？

4如何利用聚乙烯醇涂膜保鲜禽蛋？

5液体石蜡涂膜保鲜法怎样操作？

6凡士林怎样用来涂膜保鲜禽蛋？

7水玻璃涂膜和浸泡法保存鲜蛋应注意哪些问题？

8石灰水浸泡法贮藏鲜蛋的原理及操作方法是什么？

9石灰水贮存鲜蛋，如何把好技术管理关？

10什么是“三合一”保鲜剂？

11利用“三合一”保鲜剂保存鲜蛋时，应注意哪些事项？

12如何利用复方安息香酸合剂浸泡保存鲜蛋？

13利用冷库贮存禽蛋事先要做好哪些准备工作？

14如何加强冷藏期间冷库的技术管理？

15CO2气调法贮存鲜蛋要注意哪些操作要点？

16怎样利用化学保鲜剂气调法贮存鲜蛋？

二、皮蛋的加工
17如何挑选原料蛋？

18生产皮蛋所用的辅料有哪些？

19传统溏心皮蛋生产要经过哪些工艺流程？

20皮蛋加工过程中为什么要加入氧化铅？

21如何进行配料？

22如何检验料液的碱度？

23装缸和灌料时应注意哪些问题？

24泡制期间怎样进行管理和质量检查？

25成熟皮蛋出缸时应注意些什么问题？

26如何检验皮蛋质量？

27皮蛋一般是怎样进行保存的？

28无铅溏心涂膜皮蛋的加工工艺流程是什么？

29无铅溏心皮蛋如何进行涂膜保存？

30加工硬心皮蛋要经过哪些工艺流程？

31硬心皮蛋加工如何进行配料？

32料泥中氢氧化钠浓度如何检验？

33怎样用包料泥制作硬心皮蛋？

34硬心皮蛋加工过程中怎样进行质量检查？

35成熟硬心皮蛋的质量标准是什么？

36鹌鹑皮蛋是怎样加工的？

三、咸蛋的加工
37如何挑选原料蛋？

38腌制咸蛋所用的辅料有哪些？

39灰包咸蛋的加工技术是什么？

40黄泥咸蛋是如何加工的？

41如何配制盐水来加工咸蛋？

42影响咸蛋腌制过程的主要因素有哪些？

43咸蛋的质量要求有哪些？

44次劣咸蛋产生的原因有哪些？

四、熟制蛋品的加工
45五香鹌鹑蛋罐头是如何加工的？

46五香鹌鹑蛋罐头加工有哪些技术要点需要把握？

47长蛋的制造工艺是什么？
影响长蛋品质因素有哪些？

48茶蛋是如何加工的？

49如何加工卤蛋？

50虎皮蛋是怎样加工的？

51蛋松的制作方法是什么？

52怎样加工五香熏蛋？

53蛋肠的加工方法是什么？

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