第一图书网, tushu007.com

<<酱菜加工技术>>

图书基本信息

书名：<<酱菜加工技术>>

13位ISBN编号：9787807621577

10位ISBN编号：7807621575

出版时间：2007-12

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：武军

页数：113

字数：92000

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

内容概要

《新农村建设丛书》是一套针对“农家书屋”、“阳光工程”、“春风工程”专门编写的丛书，是吉林出版集团组织多家科研院所及千余位农业专家和涉农学科学者，倾力打造的精品工程。
本丛书共分五辑，每辑100册，每册介绍一个专题。
第一辑为农村科技致富系列；第二辑为12316专家热线解答系列；第三辑为普通初中绿色证书教育暨初级职业技术教育教材系列；第四辑为农村富余劳动力向非农产业转移培训教材系列；第五辑为新农村建设综合系列。
丛书内容编写突出科学性、实用性和通俗性，开本、装帧、定价强调适合农村特点，做到让农民买得起，看得懂，用得上。
希望本书能够成为一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增产增收、脱贫致富、提高自身文化素质、更新观念的学习资料，成为农民的良师益友。

<<酱菜加工技术>>

书籍目录

第一章 酱菜概述 第一节 概念与分类 第二节 常用蔬菜原料的选择 第三节 酱腌菜用辅料 第四节 腌制酱菜的设施选择与卫生 第五节 蔬菜在腌制前后的成分变化与产品质量的关系 第六节 成品的鉴定和贮存 第七节 酱腌蔬菜的注意事项第二章 酱菜加工的一般工艺 第一节 酱菜加工的一般工艺 第二节 塑罐酱菜加工技术 第三节 低盐软包装酱腌菜生产加工技术 第四节 真空一压缩速制酱菜新工艺第三章 各种酱菜的加工 第一节 各种酱菜的加工 第二节 传统名优酱菜的加工 第三节 酱菜质量标准

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

第一章　酱菜概述　　第一节　概念与分类　　一、概念　　酱腌菜是以新鲜蔬菜为主要原料，经采用不同的腌渍工艺制作而成的各种蔬菜制品总称为酱腌菜。

酱渍菜是以新鲜蔬菜为原料，经盐渍成咸坯后，再经酱渍而成的蔬菜制品。

根据酱渍菜采用的辅料不同，分为酱曲渍菜、甜面酱溃菜、黄酱渍菜、甜面酱—黄酱渍菜、甜面酱—酱油渍菜，黄酱—酱油渍菜、酱汁渍菜。

二、分类　　按工艺及辅料不同分为：　　1.酱曲渍菜　酱曲渍菜是蔬菜咸坯经甜酱成曲渍制而成的蔬菜制品。

2.甜酱渍菜甜酱渍菜是蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，再经甜酱酱渍而成的蔬菜制品。

3.黄酱渍菜黄酱渍菜是蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，再经黄酱酱渍而成的蔬菜制品。

4.甜酱—黄酱渍菜　甜酱—黄酱渍菜是蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，再经黄酱和甜酱酱渍而成的蔬菜制品。

5.甜酱—酱油渍菜　甜酱—酱油渍菜是蔬菜成坯，经脱水盐、脱水后，用甜面酱和酱油混合酱渍而成的蔬菜制品。

6.黄酱—酱油渍菜　黄酱—酱油渍菜是蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用黄酱和酱油混合酱渍而成的蔬菜制品。

……

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