

<<特种经济动物产品加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<特种经济动物产品加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109077348

10位ISBN编号：7109077349

出版时间：2002-10

出版时间：中国农业出版社

作者：马美湖 著

页数：391

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>

<<特种经济动物产品加工新技术>>

内容概要

《特种经济动物产品加工新技术》主要针对生产实际，重点阐述了野鸭、火鸡、鸵鸟、鹌鹑、麻雀、珍珠鸡、獭狸、貂、果子狸、獭兔、鹿、蚂蚁、蛇、甲鱼、蜗牛、螺、驴、狗、虾、蝉、蚕、蜂、海鳗、蛤蜊等20多种特种经济动物产品的储藏保鲜和加工新技术。

内容丰富，通俗易懂，实用性强，可供广大特种经济动物养殖者、畜产品加工企业和相关专业师生及从业人员参考。

<<特种经济动物产品加工新技术>>

书籍目录

序言第一章 珍稀禽类产品加工第一节 珍禽的屠宰初加工一 活珍禽的检验二 珍禽的集养与运输三 珍禽的屠宰工艺四 珍禽肉的分割与分级五 珍禽的宰前、宰后检验第二节 珍禽肉的贮藏保鲜一 珍禽肉的低温贮藏二 珍禽肉的冷却与冷藏三 珍禽肉的冷冻四 珍禽肉的化学保藏第三节 珍禽肉腌制品加工一 珍禽肉腌制的原理与方法二 腊鹌鹑第四节 珍禽干制品的加工一 珍禽产品干制方法二 干制对肉性质的影响三 珍禽肉干制品的质量控制四 鸽肉肉干五 鹌鹑肉干六 火鸡肉松七 鲜味肉鸽脯八 熏野鸭九 涪陵火鸡肉松第五节 珍禽酱卤制品加工一 酱野鸭的加工二 醉野鸡三 几种常见的酱卤制品加工辅料和使用方法第六节 真空软包装乌骨鸡一 屠宰鸡的选择二 加工工艺第七节 珍禽肠类制品加工一 鸵鸟肉熏肠二 鸵鸟肉香肠三 无硝鸵鸟肉香肠四 火鸡肉香肠第八节 珍禽烧烤制品加工一 珍禽烤制的原理与方法二 烤野鸭三 红烧野鸭四 盐焗野鸡第九节 珍禽油炸制品加工一 炸乳鸽二 油淋鹌鹑三 油炸麻雀四 香酥鹅腓五 香酥鹅枣.....第二章 毛皮动物产品加工第三章 药用动物产品加工第四章 爬行动物产品加工第五章 特种禽蛋产品加工第六章 驴、狗肉产品加工第七章 其他特种动物产品加工

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>