第一图书网, tushu007.com

<<酱卤肉制品加工>>

图书基本信息

书名：<<酱卤肉制品加工>>

13位ISBN编号：9787122024657

10位ISBN编号：7122024652

出版时间：2008-5

出版时间：化学工业

作者：赵改名

页数：252

字数：219000

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

本书从肉的基本知识入手，对酱卤肉制品的原料肉特性、化学组成、品质要求、辅科及添加剂、产品分类、加工原理、加工工艺与配方等进行了系统介绍，涉及的酱卤肉制品包括白煮肉制品、酱肉制品、卤肉制品、蜜汁肉制品、糖醋肉制品和糟肉制品等六大类，共计200多个产品的制作方法，并对一些著名特产的形成历史与文化、产品特点、常见问题及对策等作了介绍。

本书内容丰富、资料翔实、实用性强、通俗易懂，可作为从事肉类加工的科研技术人员、管理人员、工人及饮食业人员和广大烹饪爱好者的参考书，也可作为高职高专食品、烹饪相关专业教材使用。

<<酱卤肉制品加工>>

书籍目录

第一章　肉品基础知识　第一节　肉的结构及化学组成　一、肉的概念　二、肌肉组织的结构　三、其他组织的结构　四、肉的化学组成　第二节　肉的宰后变化　一、肉的尸僵　二、肉的成熟　三、肉的腐败　第三节　肉的品质　一、肉的颜色　二、肉的嫩度　三、肉的风味　四、肉的保水性　五、肉的多汁性 第二章　肉品加工的辅料及添加剂　第一节　调味料　一、咸味料　二、甜味料　三、酸味料　四、增味剂　五、料酒　第二节　香辛料　一、香辛料的种类　二、香辛料的特性及使用　三、人造香料　第三节　添加剂　一、发色剂　二、发色助剂　三、着色剂　四、品质改良剂　五、抗氧化剂　六、防腐剂　七、营养强化剂 第三章　酱卤肉制品加工原理　第一节　酱卤肉制品分类　一、酱卤肉制品种类　二、酱卤肉制品特点　第二节　酱卤肉制品加工原理　一、调味及其种类　二、煮制变化　三、煮制技术　四、料袋的制法和使用　第三节　酱卤肉制品质量控制　一、选料　二、酱汁和卤汤的调制　三、酱卤肉制品煮制时的质量管理　四、成品包装　五、酱卤肉制品保鲜技术及其应用　六、质量安全控制体系　七、质量要求和产品标准　八、酱卤肉肉制品加工常见问题及对策 第四章　酱卤肉制品加工工艺　第一节　白煮肉制品加工　一、白切肉　二、盐水鸭　三、肴肉　四、白斩鸡　五、桶子鸡及桶子鸭　六、白切羊肉　七、佛山扎蹄　八、白切猪肚　第二节　酱肉制品加工　一、酱牛肉　二、酱猪肉　三、苏州酱汁肉　四、酱羊肉　五、酱肋肉　六、酱兔肉　七、酱鸭　八、酱鸡　九、酱鹅　十、酱排骨　十一、酱肘子　十二、酱猪头肉　十三、其他酱猪肉制品　十四、其他酱牛肉制品　十五、其他酱羊肉制品　第三节　卤肉制品加工　一、卤禽肉制品　二、卤猪肉制品　三、卤牛肉制品　四、卤驴肉制品　五、其他卤肉制品　第四节　蜜汁肉制品加工　一、蜜汁糖蹄　二、蜜汁排骨　三、蜜汁叉烧　四、蜜汁火方家庭制作　五、冰糖肉方　六、糖酥排骨　第五节　糖醋肉制品加工　一、糖醋排骨　二、糖醋里脊　三、糖醋猪肘　第六节　糟肉制品加工　一、糟肉　二、糟鸡　三、糟鸭　四、苏州糟鹅　五、糟菜鸽　六、红糟羊肉　七、醉肉　八、醉鸡　九、其他糟猪肉制品　十、其他糟鸡肉制品　十一、糟鹅肝 参考文献

<<酱卤肉制品加工>>

章节摘录

第一章　肉品基础知识　　中国饮食文化博大精深，源远流长，饮食加工选料考究、工艺细腻，注重产品色、香、味、形，在世界饮食文化中占有重要地位。
酱卤肉制品是中国饮食文化的重要组成部分，具有典型的民族特色。
酱卤肉制品有多种加工方法，如酱、卤、白煮、蜜汁、糖醋、糟制等，不同的原料肉适合的加工方法不同，各种加工方法也都有其严格的原料要求。
因此，在学习酱卤肉制品及其加工方法之前，首先需要了解原料肉的有关基本知识。
第一节　肉的结构及化学组成　　一、肉的概念　　在日常生活中肉有多重含义，不同的研究领域对肉的理解也不同，并有许多约定俗成的名称。
在生物学领域，肉的含义是“肌”，即肌肉组织，包括骨骼肌、平滑肌和心肌三种类型，其中骨骼肌是附着在骨骼上的肌肉组织，数量最多；平滑肌主要指动物的胃肠道等富有弹性的组织；而心肌则专指构成心脏的肌肉组织。
在商业领域，肉的含义是“胴体”，即动物屠宰放血后，去除头、蹄、尾、皮（毛）和内脏所余的可食部分，俗称“白条肉”，主要包括肌肉组织、脂肪组织、结缔组织和骨髓组织四部分，其中肌肉组织为骨骼肌，俗称“瘦肉”或“精肉”，脂肪组织俗称“肥肉”，而将内脏称为“下水”，分为“红下水”和“白下水”，前者主要指心、肝、肺，后者主要指胃肠道。
可见，生物学中肉的概念包涵面很窄，而商业中肉的概念包涵面较宽。

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