第一图书网, tushu007.com

<<肉、乳制品加工技能综合实训>>

图书基本信息

书名：<<肉、乳制品加工技能综合实训>>

13位ISBN编号：9787122038371

10位ISBN编号：7122038378

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：李芳，杨清香　主编

页数：167

字数：234000

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

前言

本书是根据高等学校食品专业人才培养目标和规格要求，按照食品专业教学理论与实践有机结合的原则，以各类典型肉制品、乳制品生产流程为主线，强调每一产品的加工步骤，重视专项技能的培养等而进行编写的。
本书列举了一些典型产品的生产加工技术实例，通过对它们的学习可以提高学生对实际工作岗位的适应性。
本教材的主要特色有：第一，本教材是根据《国家职业标准》中对从事专业领域实际工作的知识要求和技能要求，按照岗位培训需要的原则编写的。
教材的内容与劳动部门颁发的职业资格证书或技能鉴定标准有效衔接，在每一实训中分别设计了每一环节的考核内容及考核标准，以便于考核学生对操作技能的掌握程度，使学生的课程学习与技能证书的获得紧密相连，相互融合。
第二，本教材在介绍一定的肉、乳制品基本知识的基础上，还重点介绍了肉、乳制品的生产过程与操作要点，并对产品加工中常出现的质量问题进行了分析，重点培养了学生的实践操作技能和解决问题的能力。
本教材由李芳、杨清香主编，孔令明任副主编，并由葛亮、张丹凤主审。
编写人员的编写分工为：第一章的实训项目一、二、三由新疆农业大学食品科学学院的孔令明编写，实训项目五、六由新疆轻工职业技术学院的李芳编写，实训项目四、七由泰州畜牧职业技术学院的蒲丽丽编写；第二章的实训项目一、五由新疆盖瑞乳业有限公司的赵江伟编写，实训项目二、三由新疆轻工职业技术学院的杨清香编写，实训项目四由新疆轻工职业技术学院的孙来华编写，实训项目六由黑龙江旅游职业技术学院的姜淑荣编写，实训项目七由新疆轻工职业技术学院的卞生珍编写。
本教材在编写过程中得到了新疆金牛股份有限公司盖瑞乳业分公司和天润乳业生物制品股份有限公司的支持和帮助，在此表示诚挚的谢意。
同时，在编写过程中参考了有关的文献资料，在此谨向有关专家及作者致以衷心的感谢!鉴于编者水平和经验有限，书中不妥之处恳请广大读者批评指正。

第一图书网, tushu007.com

<<肉、乳制品加工技能综合实训>>

内容概要

本教材在介绍肉、乳品基本知识的基础上，重点介绍了肉、乳制品的生产过程及操作要点，并对产品加工中常出现的质量问题进行了分析，重点在于培养学生的实践操作技能以及解决问题的能力。

全书分为两大部分介绍，第一部分介绍了肉与肉制品加工技能综合实训，主要包括灌肠肉制品、腌腊肉制品、罐头肉制品、熏烤肉制品、火腿制品、干燥肉制品及酱卤肉制品等的加工技能综合实训；第二部分介绍了乳与乳制品加工技能综合实训，主要包括液态乳、花式乳、干酪、乳粉、发酵乳、奶油及炼乳等的加工技能综合实训。

本书可作为食品相关专业学生进行基本技能培训的教材，也可供相关企业技术人员作为参考用书使用。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

李芳，博士，福建农林大学研究员。
承担课程为药事管理学，农药管理学，农药剂型与加工，科技论文写作等。
研究领域与发展方向为生物农药，昆虫学与害虫综合治理。

第一图书网, tushu007.com

<<肉、乳制品加工技能综合实训>>

书籍目录

第一章　肉与肉制品加工技能综合实训项目　实训项目一　灌肠肉制品加工技能综合实训　实训项目二　腌腊肉制品加工技能综合实训　实训项目三　罐头肉制品加工技能综合实训　实训项目四　熏烤肉制品加工技能综合实训　实训项目五　火腿制品加工技能综合实训　实训项目六　干燥肉制品加工技能综合实训　实训项目七　酱卤肉制品加工技能综合实训第二章　乳与乳制品加工技能综合实训项目　实训项目一　液态乳加工技能综合实训　实训项目二　花式乳加工技能综合实训　实训项目三　干酪加工技能综合实训　实训项目四　乳粉加工技能综合实训　实训项目五　发酵乳加工技能综合实训　实训项目六　奶油加工技能综合实训　实训项目七　炼乳加工技能综合实训附：思考与练习题参考答案参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

第一章 肉与肉制品加工技能综合实训项目实训项目一 灌肠肉制品加工技能综合实训一、基础知识1.概念灌肠最早见于欧洲，距今已有两三千年历史，后逐渐传到世界各地。
为适合当地口味，各国都形成了具有本国风味特色的制品。
据考证，我国香肠的历史至少也有1000年以上，早在南北朝时期（公元420～589年）就有了有关腊肠配方的记载。
因为在制作过程中要使用动物肠衣，所以我国称之为灌肠或香肠。
灌肠是以畜禽肉为主要原料，经腌制（或未经腌制）、细切、斩拌或绞碎而使肉成为块状、丁状或肉糜状态，再配以其他辅料，经搅拌或滚揉后充填入天然肠衣或人造肠衣中成型，根据品种不同再分别经过烘烤、蒸煮、烟熏、冷却或发酵等工序制成的肉制品。
在现代人们的生活中，灌肠类肉制品是一种优质的方便食品，也是肉类制品中品种最多的一大类。
2.主要分类灌肠制品的种类繁多，加工方法各异，从世界范围看还没有一个统一的分类方法。
如：德国的香肠主要分为生香肠、蒸煮香肠、熟香肠等；在美国和日本，将灌肠分为生鲜香肠、烟熏香肠、熟香肠、干制和半干制香肠等。
多年来，在我国的肉类加工行业中，普遍流行着香肠和灌肠的分类方法，即将传统的中国香肠（以广东腊肠为代表）认定为香肠，把近代由国外传入我国的香肠称为灌肠。

第一图书网, tushu007.com

<<肉、乳制品加工技能综合实训>>

编辑推荐

《肉、乳制品加工技能综合实训》可作为食品相关专业学生进行基本技能培训的教材，也可供相关企业技术人员作为参考用书使用。

第一图书网, tushu007.com

<<肉、乳制品加工技能综合实训>>

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