

<<熏腊肉制品配方与工艺>>

图书基本信息

书名：<<熏腊肉制品配方与工艺>>

13位ISBN编号：9787122048158

10位ISBN编号：7122048152

出版时间：2009-5

出版单位：化学工业出版社

作者：岳晓禹，马丽卿 主编

页数：310

字数：287000

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>

## <<熏腊肉制品配方与工艺>>

### 前言

腌腊肉制品和烟熏肉制品具有特殊风味，颇受消费者欢迎。其生产的工业化和生产企业的集团化是大势所趋，但目前分布在各地的中小食品企业和家庭式个体专业户仍不容忽视，投资规模小、生产成本低、产品价格低廉是其重要特点，他们在改善城乡人们生活、丰富人们饮食中扮演着重要角色。

但是由于历史以及自身等因素，此类企业的产品种类尚需要进一步丰富，从业人员的食品安全意识尚需进一步提高。

为了进一步提高此类生产单位的技术水平，保障人民群众的健康，我们参阅了国内外众多的有关肉制品加工方面的书籍文献资料，编写了《熏腊肉制品配方与工艺》，较全面地收录了有关熏腊产品的信息与成果，期望对中小肉制品生产企业和家庭式个体专业户扩大产品品种、提高产品质量与安全提供参考。

本书主要介绍熏腊肉制品的配方与工艺。

全书共分六章，在介绍了熏腊肉制品的原辅料的基础上，重点介绍众多中、西式熏制品和腊制品的配方与工艺和产品的品质质量管理、有关熏腊肉制品加工的设备。

本书主要面向中小肉制品生产企业和家庭式个体专业户，也可作为肉制品行业相关人员的参考书。

本书是全体编写人员辛勤劳动的结果，得到了各位编委的积极参与和配合。

本书的编写分工为：第一章、第六章由安晓兵、张长中、金志雄编写，第二章由岳晓禹、章玉华编写，第三章由周伟伟、王晶编写，第四章由马丽卿、付丽、郝修振编写，第五章由张美玲、郭小华、王金涛编写。

## <<熏腊肉制品配方与工艺>>

### 内容概要

本书在简单介绍熏腊肉制品加工原辅料的基础上，着重介绍了数百例我国各地特色风味熏腊肉制品及西式熏腊肉制品的工艺流程、配方、操作要点、产品特色等，最后简单介绍了熏腊肉制品生产过程中的质量管理、卫生检验标准、加工机械设备等内容。

本书适合熏腊肉制品企业生产、研发人员以及餐饮业相关人员、城乡广大熏腊肉制品制作商户等，对丰富熏腊肉制品种类、改善产品风味具有指导意义。

## <<熏腊肉制品配方与工艺>>

### 书籍目录

第一章 熏腊肉制品加工的原辅料 第一节 原料肉 一、原料肉的种类 二、原料肉的基本要求 (一) 原料肉的总体要求 (二) 各种原料肉的基本要求 三、原料肉的选择 第二节 熏腊肉制品加工的辅料 一、调味料 (一) 咸味剂 (二) 酸味剂 (三) 甜味剂 二、香辛料 (一) 天然香辛料的概念 (二) 天然香辛料的分类 (三) 水溶性天然植物香辛料的特点 (四) 香辛料的种类 三、发色剂 四、着色剂 五、嫩化剂 六、品质改良剂 七、增稠剂 (一) 淀粉 (二) 变性淀粉 (三) 卡拉胶 八、抗氧化剂 九、防腐剂 十、香精香料 第三节 包装材料 一、天然肠衣 二、人造肠衣 三、弹性网套 四、真空袋 五、铝箔袋 六、复合袋 七、拉伸膜 参考文献第二章 熏腊肉制品加工的基本原理 第一节 腌腊肉制品 一、腌制对肉的作用机理 (一) 腌制过程中的防腐作用 (二) 食糖的作用 (三) 腌制过程中的保水作用 (四) 腌制过程中的呈色变化 二、肉品腌制技术 三、腌制的注意事项 第二节 熏制肉制品 一、熏制对肉品的作用 二、肉品熏制技术 (一) 烟熏方法 (二) 熏烟设备及燃料 参考文献第三章 腌腊肉制品配方与加工工艺 第四章 熏肉制品配方与加工工艺 第五章 熏腊肉制品质量管理 第六章 熏腊肉制品加工机械设备 参考文献

## &lt;&lt;熏腊肉制品配方与工艺&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 熏腊肉制品加工的原辅料 第一节 原料肉 本节主要介绍原料肉的种类、基本要求以及原料肉的选择。

一、原料肉的种类 (1) 猪肉 根据储存方式不同, 作为肉制品原料的猪肉分为冷冻猪肉、冷却猪肉两种。

常用的有腿肉、肩肉、腹肉、背膘及猪头肉修割下来的各部碎肉, 但心、肝、肚一般用得少。

根据肥瘦比例不同, 猪碎肉分为1:9碎肉、2:8碎肉、3:7碎肉、4:6碎肉。

根据用途不同, 猪皮分为精加工猪皮、原料猪皮。

(2) 牛肉和犊肉 牛肉同猪肉一样, 自古以来就是加工香肠等肉制品的基本原料。

正常的牛肉呈红褐色, 组织硬而有弹性。

营养状况良好的牛, 肉组织间夹杂着白色的脂肪, 形成所谓“大理石状”, 有特殊的风味, 其成分大约为: 水分73%, 蛋白质20%, 脂肪3%~10%。

鉴定牛肉时根据风味、外观、脂肪等即可以大致评定。

牛肉一般分为四分体、九分体、十四分体、十八分体四类。

在、牛肉制品加工过程中常采用十四分体和十八分体分割肉。

(3) 羊肉 羊肉特别是公羊肉腥味重, 色深, 硬度介乎猪肉、牛肉之间, 黏合力强, 脂肪的融化范围低而且比牛脂还硬。

## <<熏腊肉制品配方与工艺>>

### 编辑推荐

《熏腊肉制品配方与工艺》适合熏腊肉制品企业生产、研发人员以及餐饮业相关人员、城乡广大熏腊肉制品制作商户等，对丰富熏腊肉制品种类、改善产品风味具有指导意义。原辅材料和包装材料使用要求、腌腊、熏制加工基本原理、约200例配方与操作要点、质量与卫生管理要点、加工机械设备结构与原理。

<<熏腊肉制品配方与工艺>>

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>