

<<酱腌腊肉制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<酱腌腊肉制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122139146

10位ISBN编号：712213914X

出版时间：2012-7

出版时间：化学工业出版社

作者：于新，赵春苏，刘丽 主编

页数：259

字数：210000

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>

## <<酱腌腊肉制品加工技术>>

### 内容概要

本书共分为九章，简要介绍了原料肉的结构、组成与特性，辅料及其应用，我国各地具有地方特色的肉制品加工及其生产设备。

重点介绍了各种肉制品的原料与配方、工艺流程、操作要点和质量标准等。

本书内容翔实，结构清晰，阅读方便，易于理解，注重实用技术与方法，具有较好的实用性。

本书适合肉制品加工企业、肉制品加工作坊及餐饮企业的从业人员使用，也适合广大城乡家庭使用。对丰富肉制品种类、改善肉制品品质和风味具有指导意义。

## <<酱腌腊肉制品加工技术>>

### 书籍目录

#### 第一章 绪论

##### 第一节 概论

##### 第二节 中国肉品加工的发展概况

#### 第二章 肉的组织结构、化学组成及特性

##### 第一节 肌肉的组织结构

###### 一、肌肉组织

###### 二、结缔组织

###### 三、脂肪组织

###### 四、骨骼组织

##### 第二节 肉的化学组成及特性

###### 一、肉类化学成分及特性

###### 二、影响肉化学成分的因素

##### 第三节 肉的食用品质及特性

###### 一、色泽

###### 二、风味

###### 三、嫩度

###### 四、肉的保水性

##### 第四节 屠宰后肉的变化

###### 一、收缩与松弛

###### 二、宰后僵直

###### 三、解僵与成熟

###### 四、肉类的腐败

#### 第三章 酱腌腊肉制品加工的辅料及其应用

##### 第一节 调味料

###### 一、咸味料

###### 二、甜味料

###### 三、酸味料

###### 四、鲜味料

###### 五、料酒

###### 六、调味肉类香精

##### 第二节 香辛料

###### 一、天然香辛料

###### 二、复合香辛料

###### 三、抽提香辛料

##### 第三节 添加剂

###### 一、发色剂与发色助剂

###### 二、防腐剂

###### 三、抗氧化剂

###### 四、着色剂

###### 五、品质改良剂

#### 第四章 腌腊肉制品加工

##### 第一节 腌制及干制原理

###### 一、腌制的原理

###### 二、腌制方法

###### 三、干制原理与方法

## <<酱腌腊肉制品加工技术>>

### 四、干制对肉制品的影响

#### 第二节 腌腊肉制品加工工艺

##### 一、腊肉

##### 二、咸肉加工

##### 三、板鸭加工工艺

##### 四、腌腊肉制品相关标准

#### 第三节 干制品加工工艺

##### 一、肉松加工工艺

##### 二、肉干加工工艺

##### 三、肉脯

#### 第四节 名优腌腊肉制品加工技术

##### 一、涪陵咸肉

##### 二、开封羊腊肉

##### 三、砂仁腿胴

##### 四、广式腊肠

##### 五、川味腊肠

##### 六、南京板鸭

##### 七、重庆白市驿板鸭

##### 八、金华火腿

##### 九、如皋火腿

##### 十、缠丝兔

##### 十一、广式腊肉

##### 十二、湖南腊肉

##### 十三、川式腊肉

##### 十四、太仓肉松

##### 十五、福建肉松

##### 十六、天津五香猪

##### 肉干

##### 十七、五香牛肉干

##### 十八、天津牛肉脯

##### 十九、黄金香肉脯

##### 二十、腊鸡

### 第五章 酱卤肉制品加工

#### 第一节 酱卤制品加工原理

##### 一、调味及其种类

##### 二、肉在煮制过程中的变化

##### 三、煮制技术

#### 第二节 酱卤制品的加工工艺

##### 一、酱卤制品的种类及特点

##### 二、酱卤制品的主要加工操作

#### 第三节 名优酱卤制品加工技术

##### 一、白煮肉制品

##### 二、酱肉制品

##### 三、卤肉制品

##### 四、糟肉类制品

### 第六章 熏肉制品加工

#### 第一节 熏制的原理

## <<酱腌腊肉制品加工技术>>

- 一、烟熏的原理
- 二、烟熏材料
- 三、烟气的成分
- 四、烟熏的方法
- 五、烟熏中有害成分的控制
- 六、熏肉制品相关标准

### 第二节 烟熏制品加工技术

- 一、生熏腿
- 二、吉林真不同熏肉
- 三、四平李连贵熏肉
- 四、北京熏肉
- 五、熏猪排
- 六、松子熏肉
- 七、北京熏猪肉
- 八、湖北恩施熏肉
- 九、柴沟堡熏肉
- 十、镇北熏猪蹄
- 十一、锦州火腿
- 十二、熏套肠
- 十三、北京熏猪头肉
- 十四、天津玫瑰肠
- 十五、熏培根
- 十六、江北熏鸭子
- 十七、熏鸡
- 十八、辽宁熏鸡
- 十九、安阳熏鸡
- 二十、沟帮子熏鸡
- 二十一、天德居熏鸡
- 二十二、太原熏鸡

### 第七章 烧烤肉制品加工

#### 第一节 烤制的原理与方法

- 一、烤制原理
- 二、烧烤方法

#### 第二节 烧烤肉制品加工

- 一、广东化皮烧猪
- 二、广东烤乳猪
- 三、广东烧鹅
- 四、广式叉烧肉
- 五、河南道口烧鸡
- 六、德州扒鸡
- 七、常熟叫花鸡
- 八、北京烤鸭
- 九、新疆烤全羊
- 十、东江盐焗鸡
- 十一、三特烤鸡
- 十二、烤獭兔
- 十三、长沙烤鸭

## <<酱腌腊肉制品加工技术>>

- 十四、烤鹿方
- 十五、兰州烤香肠
- 十六、洛阳烤全兔
- 十七、烤羊肉串
- 十八、烤火腿肠
- 十九、烤麻雀
- 二十、烤猪肉

### 第八章 酱腌腊肉制品安全控制与管理

#### 第一节 良好生产规范

- 一、GMP的产生和发展
- 二、GMP与食品安全和质量控制

#### 第二节 卫生标准操作程序

- 一、SSOP的产生与发展
- 二、食品卫生标准操作程序

#### 第三节 危害分析和关键控制点

- 一、HACCP的产生与发展
- 二、HACCP的基本内容
- 三、HACCP对肉品安全和质量的控制

### 第九章 酱腌腊肉制品加工厂的选址、设计

#### 第一节 酱腌腊肉制品加工厂的选址

#### 第二节 酱腌腊肉制品加工厂的设计

- 一、酱腌腊肉制品加工厂的总体设计
- 二、厂房建筑的要求
- 三、一般卫生准则
- 四、生产车间卫生设施及管理

#### 第三节 酱腌腊肉制品加

##### 工厂生产设备与器具

- 一、盐水注射机械
- 二、滚揉机械
- 三、绞肉机械
- 四、斩拌机械
- 五、搅拌设备
- 六、蒸煮设备
- 七、嫩化设备
- 八、灌肠机
- 九、烟熏设备
- 十、磨具设备
- 十一、真空包装机

#### 第四节 酱腌腊肉制品工厂范例

### 参考文献

## <<酱腌腊肉制品加工技术>>

### 章节摘录

版权页：插图：脂肪一般可占活重的10%~22%，甚至可达30%以上，是肉中仅次于肌肉的另一个重要组织，动物脂肪主要包括甘油酯、磷酸酯和固醇酯三种。

甘油酯是由丙三醇和高级脂肪酸所构成的酯类。

任何酯中的丙三醇都相同，但由于结合的脂肪酸不同，因此形成的酯的性质不同。

肉中常见的脂肪酸有棕榈酸、油酸和硬脂酸等，此外还有亚油酸、挥发酸、不皂化物和微量脂溶性维生素。

内脏脂肪中还含有卵磷脂、脑磷脂及甾醇等。

脂肪的性质随动物的种类而异，主要受各种脂肪酸含量及性质影响，如动物脂肪在常温下呈凝固状态，这是因为它含有大量高级饱和脂肪酸；反之，脂肪含熔点低的油酸或低级脂肪酸多时，则呈柔软或流体状态。

脂肪的理化性质随动物的种类、品种、年龄、性别、季节、饲养管理及健康状况而有显著差异，即使同一个体，由于所处部位不同理化性质也不相同。

脂肪的理化性质与消化性能有很大关系，脂肪酸的熔点越高越难被消化。

4.维生素 肉类中含有维生素A、维生素B<sub>1</sub>、维生素B<sub>2</sub>、烟酸、叶酸、维生素C、维生素D等，是人们获取B族维生素的主要食物来源，特别是烟酸。

动物器官中含有大量脂溶性维生素，如肝脏是众所周知的维生素A供器，还有少量的维生素B、维生素C、维生素D、维生素E、维生素PP等。

5.矿物质 肉中的矿物质含量一般为0.8%~1.2%，主要有钠、钾、钙、铁、镁、磷、碳等，尤以钾、磷含量最多。

除硫、磷与糖蛋白和脂肪结合外，大多以无机盐和电解质形式存在，生物活性较高，易被吸收利用。从营养观点来看，肉中钙的含量并不高，因此肉不是钙的主要来源。

钾和钠几乎全部存在于软组织及体液之中。

钾和钠与细胞膜的通透性有关，可提高肉的保水性。

肉中尚含有微量的锰、铜、锌、镍等，其中锌与钙一样能降低肉的保水性。

<<酱腌腊肉制品加工技术>>

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>