

<<肉类小食品生产>>

图书基本信息

书名：<<肉类小食品生产>>

13位ISBN编号：9787122152282

10位ISBN编号：7122152286

出版时间：2013-1

出版时间：化学工业出版社

作者：曾洁，马汉军 主编

页数：261

字数：227000

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>

<<肉类小食品生产>>

内容概要

《肉类小食品生产》系统阐述了肉类休闲食品生产中常用的原辅料、各种肉类休闲食品生产工艺与配方，并深入浅出地介绍了贮藏、加工方法等内容，穿插论述了加工过程中必不可少的相关理论知识。

使整体内容既体现系统性、科学性，又更注重实用性。

《肉类小食品生产》可作为肉类休闲食品生产企业工程技术人员和食品从业人员的参考用书，也可作为相关高校以及职业技术学院食品科学与工程专业、畜产专业、食品质量与安全专业、烹饪专业的实习实验教学参考书。

<<肉类小食品生产>>

书籍目录

第一章 概述

第一节 休闲小食品分类

一、休闲食品分类

二、肉类营养价值

第二节 肉品保藏技术

一、冷却保鲜

二、冷冻保藏

三、真空包装技术

四、辐射保鲜

五、化学保藏法

六、气调包装技术

七、其他保藏方法

第三节 肉类休闲食品加工方法

一、油炸方法

二、烧煮方法

三、肉干加工方法

四、肉松加工方法

五、肉脯加工方法

六、肉糜脯加工方法

第二章 肉类休闲食品原料

第一节 调味品

一、咸味剂

二、鲜味剂

三、甜味剂

四、其他调味品

第二节 香辛料

一、天然香辛料

二、天然混合香辛料

三、提取香辛料

第三节 添加剂

一、发色剂

二、发色助剂

三、着色剂

四、防腐剂

五、保水剂

六、增稠剂

七、抗氧化剂

第三章 鸡肉类休闲小食品

第一节 肉脯、肉松、

肉干食品类

一、鸡肉脯

二、复合型鸡肉脯

三、美味鸡肉脯

四、复合型鸡胚肉脯

五、骨糜重组鸡肉脯

<<肉类小食品生产>>

六、鸡松

七、鸡肉松

八、义乌鸡松

九、涪陵鸡肉松

十、鸡骨泥肉松

十一、鸡肉干

十二、风味鸡肉干

第二节 腌腊、油炸食品类

一、五香鸡翅中

二、卤凤爪

三、多味鸡心

四、卤鸡肫

五、香酥鸡丁

六、多味鸡肫片

七、鸡肉虾条

八、膨化鸡肉片

九、鸡片酥

十、美味鸡片酥

十一、鸡肉虾条

第三节 蛋制品食品类

一、五香茶鸡蛋

二、卤制蛋

三、虎皮蛋

四、蛋松

五、家制鸡蛋松

六、可可蛋白

第四章 鸭肉类休闲食品

第一节 肉脯、肉松、

肉干食品类

一、鸭肉脯

二、鸭肉松

三、酥鸭蛋松

四、鸭肉干

第二节 腌腊、酱卤食品类……

一、多味鸭头

二、香酥鸭枣

三、多味鸭翅段

四、多味鸭掌

五、卤鸭肫

六、多味鸭肫片

七、腊味鸭肫

八、多味鸭心

九、皮蛋香肠

第五章 鹅肉类休闲小食品

第一节 肉脯、肉松、肉干食品类

一、鹅脯

二、多味鹅肉脯

<<肉类小食品生产>>

- 三、朗德鹅肉干
 - 四、传统鹅肉干
 - 五、太仓式鹅肉松
 - 六、传统鹅肉松
 - 七、朗德鹅肉松
 - 八、新型鹅肉松
- 第二节 腌腊、酱卤食品类

- 一、多味鹅头
- 二、香酥鹅枣
- 三、五香鹅翅
- 四、多味鹅翅段
- 五、多味鹅舌
- 六、多味鹅心
- 七、多味鹅掌
- 八、醉鹅掌
- 九、香糟鹅掌
- 十、风味鹅杂
- 十一、卤水鹅片
- 十二、多味鹅肝片
- 十三、多味鹅肫片
- 十四、卤鹅肫
- 十五、鹅火腿
- 十六、腌制鹅火腿

第六章 猪肉类休闲小食品

第一节 肉脯类

- 一、靖江猪肉脯
- 二、燕麦猪肉脯
- 三、传统猪肉脯
- 四、家制猪肉脯
- 五、三山牌猪肉脯（福州）
- 六、上海猪肉脯
- 七、新型肉脯
- 八、新工艺猪肉脯
- 九、花生酱猪肉脯
- 十、新型大豆蛋白猪肉脯
- 十一、厦门黄金香肉脯
- 十二、上海猪肉条
- 十三、醇香猪肉条
- 十四、香猪烤肉片

第二节 肉干类

- 一、五香肉干
- 二、天津五香猪肉干
- 三、脆嫩五香猪肉干
- 四、鞍山枫叶肉干
- 五、麻辣猪肉干
- 六、成都麻辣猪肉干
- 七、上海猪肉干

<<肉类小食品生产>>

- 八、武汉猪肉干
- 九、垫江肉干
- 十、咖喱猪肉干
- 十一、上海咖喱猪肉干
- 十二、颖颖猪肉干
- 十三、家制五香肉干
- 十四、香菇肉干
- 第三节 肉松类
- 一、太仓肉松
- 二、福建肉松
- 三、济南猪肉松
- 四、上海猪肉松
- 五、福州“鼎日有”肉松
- 六、家制肉松
- 第四节 熏肉、火腿肠类
- 一、熏肉
- 二、济南熏肉
- 三、家制熏肉
- 四、猪肉南瓜火腿肠
- 五、平菇火腿肠
- 六、椰果火腿肠
- 七、钙营养强化火腿肠
- 八、金针菇火腿肠
- 第五节 酱、卤肉类
- 一、上海蜜汁小肉
- 二、上海蜜汁小排
- 三、小包装酱排骨
- 四、天津糖排骨
- 五、湖南糖酥排骨
- 六、上海糖醋小排骨
- 七、小包装哈尔滨糖醋排骨
- 八、炸排骨
- 九、小包装无锡肉骨头
- 十、肉枣
- 十一、五香肉枣
- 十二、方模盐水蹄
- 十三、层层脆
- 十四、节节香
- 十五、辣香血皮
- 十六、茶肠
- 十七、火腿肠
- 十八、兰州半熏肠
- 十九、味精肉
- 二十、无硝盐广式精肉条
- 二十一、烤叉肉
- 二十二、五香猪耳朵
- 二十三、五香猪舌

<<肉类小食品生产>>

二十四、哈尔滨风干口条

二十五、北京熏口条

二十六、卤猪肝

二十七、猪肝肠

二十八、卤猪心

二十九、卤猪肚

第七章 牛肉类休闲小食品

第一节 肉脯类

一、五香牛肉脯（安徽）

二、传统牛肉脯

三、明溪肉脯干（福建）

四、靖江牛肉脯

五、安庆五香牛肉脯

六、北京牛肉脯

七、陕西五香腊牛肉

八、茶味牛肉脯

九、胡萝卜牛肉脯

十、新型牛肉脯

十一、脆嫩牦牛肉脯

十二、休闲牛肉棒

十三、墨西哥烤牛肉

十四、麻辣牛肉豆腐条

十五、方便牦牛肉条

十六、巴渝灯影牛肉片

十七、牛肉米片

十八、牛肉糕

第二节 肉干类

一、牛肉干

二、山东牛肉干

三、灯影牛肉干

四、牦牛肉干

五、新型牦牛肉干

六、多味牦牛肉干

七、脆嫩牛肉干

八、酱牛肉干

九、风味牛肉干

十、北京风味牛肉干

十一、靖江牛肉干

十二、五香牛肉干

十三、靖江五香牛肉粒

十四、五香牛肉干（黑龙江）

十五、五香牛肉干（哈尔滨）

十六、五香辣味牛肉干

十七、五香辣味牛肉干（安徽）

十八、四川麻辣牛肉干

十九、乳酸发酵香辣牛肉干

二十、咖喱牛肉干

<<肉类小食品生产>>

- 二十一、俄式咖喱牛肉干
- 二十二、茶味牛肉干
- 二十三、鱼腥草风味牛肉干
- 二十四、油炸牛肉干
- 二十五、米片牛肉干
- 二十六、大豆牛肉干
- 二十七、大豆蛋白牛肉干
- 二十八、重组牛肉干
- 二十九、半干型嫩化五香牛肉干

第三节 肉松类

- 一、传统牛肉松
- 二、平都牛肉松
- 三、哈尔滨牛肉松
- 四、家制牛肉松
- 五、牛肉丝
- 六、多味牛肚丝

第八章 羊、兔肉类休闲小食品

第一节 羊肉小食品加工

- 一、羊肉脯
- 二、藏羊肉脯
- 三、浙江仙居羊肉干
- 四、四川羊肉干
- 五、风味羊肉干
- 六、莎夫羊肉干
- 七、发酵羊肉干
- 八、羊肉松
- 九、山羊肉松
- 十、风味羊肉丝
- 十一、陕西五香腊羊肉
- 十二、烤羊肉串
- 十三、五香羊肉串

第二节 兔肉小食品加工

- 一、五香兔脯
- 二、传统兔肉脯
- 三、复合型兔肉脯
- 四、麻辣兔肉脯
- 五、新型香酥兔肉脯
- 六、带骨兔肉脯
- 七、灯影兔肉
- 八、兔肉丝
- 九、兔肉松
- 十、烤兔肉条
- 十一、兔肉干
- 十二、麻辣兔肉干
- 十三、香辣兔肉丁
- 十四、兔肉糕

参考文献

<<肉类小食品生产>>

<<肉类小食品生产>>

章节摘录

版权页： 第四种，七八成热（约200℃），油面冒青烟。

2.影响油炸食品质量的因素（1）油炸温度 温度是影响油炸食品质量的主要因素。

它不仅影响制品成熟程度、口感、风味和色泽，也是引起煎炸油本身劣变的主要因素。

通常认为油炸的适宜温度是被炸食品内部达到可食状态，而表面正好达到正常色泽的油温，一般油炸温度160~180℃为宜。

油温高，煎炸油劣变快，产生气泡的时间也随油温升高而提前。

多次油炸和长时间煎炸的油脂黏度增加很多，流动困难。

因此，食品的油炸温度一般不要超过200℃。

（2）油炸时间 油炸时间与油温的高低应根据食品的原料性质、块形的大小及厚薄、受热面积的大小等因素而适当控制。

油炸时间过长，易使制品色泽过深或变焦，口味不适而成废品；油炸时间过短，则易使制品色泽浅淡、易碎、不熟。

通常对富含维生素且需保持良好色泽的果蔬脆片采用短时（真空）油炸。

而对肉制品及面包类食品采用较长的油炸时间。

（3）煎炸油和食品一次投放量的关系 油炸食品时，如果一次投放量过大，会使油温迅速降低，为了恢复油温就要加强火力，这势必会延长油炸时间，影响产品质量。

如果一次投放量过小，会使食品过度受热，易焦糊，不同食品的一次投放量也有所不同，应根据食品的性质、油炸容器、火源强弱等因素来调整油脂和食品的比例。

（4）煎炸油的质量 煎炸油的成分直接影响油炸食品的质量。

煎炸油具有良好的风味和起酥性，氧化稳定性高，一般要求氧化稳定性AOM值达100h以上，在油炸过程中不易变质，使油炸食品具有较长的货架寿命。

天然动植物油脂（棕榈油除外）由于含较高的不饱和脂肪酸，起酥性差，氧化稳定性差，故不适宜用作煎炸油。

氢化植物起酥油（AOM值为100~1014）和棕榈油（AOM值为60~75）是较为理想的煎炸油。

二、烧煮方法 烧煮类制品主要是将原料与调料一起入锅烧煮一定时间，然后再烘干而制成成品。其基本操作方法如下。

1.原料处理 无论是干炒还是用烧煮等方法加工炒货，在加工之前都必须将原料加以清选，拣去霉、坏、虫蛀等变质的原料，并去净泥沙等杂质，然后将原料放在箩筐等容器内，用清水冲洗干净，再稍晾干待用。

<<肉类小食品生产>>

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>