

<<烧烤肉制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烧烤肉制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122169259

10位ISBN编号：7122169251

出版时间：2013-7

出版时间：化学工业出版社

作者：岳晓禹

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>

## <<烧烤肉制品加工技术>>

### 前言

前言烧烤肉制品目前正日益盛行，倍受人们的青睐。

生产烧烤肉制品的企业主要是分布在各地的中小食品企业和家庭式个体专业户，投资规模小、生产成本低、产品价格低廉是其重要特点，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，从业人员的食品安全意识尚需进一步提高，产品种类尚需要进一步丰富。

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，丰富市场品种，我们参阅了国内外众多有关肉制品加工方面的书籍和文献资料，在总结过去成果的基础上，进一步作了完善和补充，增加了更多有关烧烤肉制品的产品品种，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。

本书主要介绍烧烤肉制品的加工技术，共分五章。

在简单介绍烧烤肉制品加工原辅料的基础上，着重介绍200余例我国各地特色风味烧烤及西式烧烤肉制品的工艺流程、原料配方、操作要点、使用方法、产品特色等，还涉及产品的质量管理与安全，有关烧烤肉制品加工的设备、厂房设施与从业人员。

本书的编写是全体编写人员的辛勤劳动的结果，得到了各位编委的积极参与和配合。

本书的编写分工为：第一章由岳晓禹、马丽卿、徐军编写，第二章由张美玲、王世山、岳晓禹编写，第三章由张丽香、李自刚、李欣编写，第四、五章由邢要文、姬长新、王建玲编写。

本书由岳晓禹、张美玲担任主编，邢要文、王世山担任副主编，臧明武担任本书审稿人。

在本书的编写过程中，李德顺、李满林对本书的编写给予了热心的指导，金志雄、付丽、郝修振、刘寿春、王瑞君、钟赛义等对本书的编写提供了大力协助，化学工业出版社对本书的编审、出版发行等做了大量耐心细致的工作，在此，编者表示衷心的感谢！

限于编写人员的水平和经验不足，书中不足、疏漏之处在所难免，敬请读者批评指正。

## <<烧烤肉制品加工技术>>

### 内容概要

本书在简单介绍烧烤肉制品加工原辅料的基础上，着重介绍260余例我国各地特色风味烧烤及西式烧烤肉制品的工艺流程、原料配方、操作要点、产品特点等，最后简单介绍了烧烤肉制品的质量管理、加工机械设备、厂房设施与从业人员等内容。

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

## <<烧烤肉制品加工技术>>

### 作者简介

岳晓禹，河南牧业经济学院副教授，工学博士研究生。

河南省教育厅学术带头人、河南省青年骨干教师、河南牧业经济学院学术带头人。

主要从事应用微生物、食品科学等领域的应用基础研究和教学工作，先后参加国家自然科学基金、国家十五攻关课题等多项课题科研，发表科研论文30余篇，其中SCI或EI收录6篇。

著作6部，其中主编3部。

主持或参与成果鉴定或结项4项，其中1项曾获2011年省教育厅科技成果一等奖。

曾先后在多家国内知名食品企业下厂锻炼，与生产、品控、研发等部门展开合作，参与了有关产品开发研制与品质管控等工作，经济、社会和生态效益显著。

<<烧烤肉制品加工技术>>

书籍目录

## <<烧烤肉制品加工技术>>

### 编辑推荐

《烧烤肉制品加工技术》编辑推荐：叉烧肉、烤乳猪、烤香肠、羊肉串、烤全羊、烤鸡翅、烤鸭、烤鱼……《烧烤肉制品加工技术》（《烧烤肉制品配方与工艺》升级版）提供260余例各地特色风味烧烤肉的加工技术。

从原料肉的选择到辅料作用机理，从工艺流程、原料配方到操作要点、产品特色，从质量管理、加工机械到厂房设施、人员卫生，最全的烧烤肉加工技术，一本书全掌握！

<<烧烤肉制品加工技术>>

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>