

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

图书基本信息

书名：<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

13位ISBN编号：9787503214639

10位ISBN编号：7503214635

出版时间：1997-08

出版时间：中国旅游出版社

作者：唐宏荣

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>

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

书籍目录

目录

概述

(一) 食品质量感官鉴别的基本方法

- 1、视觉鉴别法
- 2、嗅觉鉴别法
- 3、味觉鉴别法
- 4、触觉鉴别法
- 5、听觉鉴别法

(二) 食品掺伪的方式与危害及处理

1、食品掺伪的方式

- (1) 掺兑
- (2) 混入
- (3) 抽取
- (4) 粉饰
- (5) 假冒

2、食品掺伪的危害

3、掺伪食品的处理原则

(三) 食品质量鉴别后的食用与处理原则

1、食品鉴别原则

2、食品鉴别后的处理原则

(四) 食品保藏的基本方法

1、冷藏

2、高温保藏法

3、脱水保藏法

4、提高渗透压保藏法

5、辐照保藏法

6、提高氢离子浓度保藏法

7、添加剂(防腐剂)保存法

一、水产食品

(一) 水产食品质量鉴别

1、鲜鱼的质量鉴别

2、冰冻鱼的质量鉴别

3、干鱼的质量鉴别

4、咸鱼的质量鉴别

5、死、活黄鳝制成鳝丝(块)的鉴别

6、药物毒死鱼的鉴别

7、污染鱼的鉴别

8、鱿鱼的质量鉴别

9、墨鱼干的质量鉴别

10、银鱼的质量鉴别

11、河豚鱼的鉴别

12、鱼粉的质量鉴别

13、水发鱼丸的质量鉴别

14、油炸鱼丸的质量鉴别

15、鲜虾的质量鉴别

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

- 16、鲜虾仁的质量鉴别
- 17、河虾鲜度的鉴别
- 18、虾米质量的鉴别
- 19、虾皮(熟虾皮)的质量鉴别
- 20、虾酱的质量鉴别
- 21、河蟹的质量鉴别
- 22、海蟹的质量鉴别
- 23、贝肉的质量鉴别
- 24、干贝的质量鉴别
- 25、海蜇皮的质量鉴别
- 26、海参的质量鉴别
- 27、海带干品的质量鉴别
- 28、紫菜的质量鉴别
- 29、牡蛎的质量鉴别
- (二) 水产食品的保藏与保鲜
 - 1、鱼类食品冷藏条件与保存期限
 - 2、食盐保藏法
 - 3、鱼、肉保鲜新法
 - 4、鲜鱼保鲜六法
 - 5、冰箱贮存鲜虾
 - 6、家庭怎样保存海蜇
 - 7、保存活泥鳅的方法
 - 8、巧藏海味
 - 9、活鱼保鲜
- (三) 水产食品鲜度的快速检验
 - 1、pH值的测定
 - 2、氨的测定
- 二、肉与肉制品
 - (一) 肉与肉制品的质量鉴别
 - 1、鲜猪肉的质量鉴别
 - 2、冻猪肉的质量鉴别
 - 3、肉馅的质量鉴别
 - 4、病死猪肉的鉴别
 - 5、公、母猪肉的鉴别
 - 6、灌水猪肉的鉴别
 - 7、“米”猪肉的鉴别
 - 8、硼砂肉的鉴别
 - 9、猪肉发光与色变的鉴别
 - 10、黄膘肉的鉴别
 - 11、人畜共患传染病畜肉的鉴别及处理
 - (1) 炭疽
 - (2) 鼻疽
 - (3) 口蹄疫
 - (4) 囊虫病
 - (5) 旋毛虫病
 - (6) 猪瘟、猪丹毒
 - (7) 结核病

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

- 12、内脏的质量鉴别
- 13、肉松的质量鉴别
- 14、烧烤肉、叉烧肉的质量鉴别
- 15、咸肉的质量鉴别
- 16、腊肉的质量鉴别
- 17、香肠、香肚的质量鉴别
- 18、火腿的质量鉴别
- 19、酱卤肉品的质量鉴别
- 20、鲜牛、羊、兔肉的质量鉴别
- 21、牛肉和马肉的鉴别
- 22、羊肉的质量鉴别
- 23、绵羊肉与山羊肉的鉴别
- 24、鲜禽肉的质量鉴别
- 25、冰冻禽肉的质量鉴别
- 26、活禽屠宰与死禽冷宰的鉴别
- 27、鸭子的老嫩鉴别
- 28、板鸭的质量鉴别
- 29、变质烧鸡的鉴别
- 30、注水鸡鸭的鉴别

(二) 肉类食品的保藏与保鲜

- 1、肉类食品的冷藏条件与保存期限
- 2、鲜肉简易保存三法
 - (1) 酱油浸泡法
 - (2) 食醋浸润法
 - (3) 酱煮法
- 3、夏季鲜肉保存二法
- 4、保藏腊味的方法
- 5、保藏火腿二法
- 6、咸鱼咸肉的保藏
- 7、如何保存鲜肝

(三) 肉类食品新鲜度的快速检验法

- 1、pH值的检验方法
- 2、硫化氢的检验方法

三、蛋及蛋制品

(一) 蛋及蛋制品的质量鉴别

- 1、鲜蛋的质量鉴别
- 2、次蛋的质量鉴别
 - (1) 裂纹蛋
 - (2) 流清蛋
 - (3) 热伤蛋
 - (4) 血筋蛋
 - (5) 血环蛋
 - (6) 孵化蛋
 - (7) 异物蛋
 - (8) 贴壳蛋
 - (9) 散黄蛋
 - (10) 霉蛋

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

(11) 泄黄蛋

(12) 黑腐蛋

(13) 绿色蛋白蛋

3、反常蛋的鉴别

(1) 双黄蛋

(2) 无黄蛋

(3) 重壳蛋

(4) 软壳蛋

(5) 沙壳蛋

(6) 血白蛋

(7) 血斑蛋

(8) 肉斑蛋

(9) 异物蛋

(10) 畸形蛋

4、咸蛋的质量鉴别

5、皮蛋的质量鉴别

6、糟蛋的质量鉴别

7、蛋粉的质量鉴别

8、冰蛋的质量鉴别

(二) 蛋及蛋制品的保藏与保鲜

1、冷藏法

2、液浸贮蛋法

(1) 石灰水贮蛋法

(2) 泡花碱贮蛋保鲜法

3、涂膜贮蛋法

4、干藏贮蛋保鲜法

(1) 糠谷贮存法

(2) 豆类贮存法

(3) 大小米贮存法

5、鲜蛋保鲜300天

6、皮蛋的贮存方法

7、咸蛋的保存期限

8、糟蛋的贮存方法

(三) 鲜蛋新鲜度的快速检验比重测定法

四、奶与奶制品

(一) 奶与奶制品的质量鉴别

1、鲜奶的质量鉴别

2、甜炼乳的质量鉴别

3、奶粉的质量鉴别

4、掺假奶粉的鉴别

5、酸牛奶的质量鉴别

6、奶油的质量鉴别

7、干酪的质量鉴别

(二) 奶与奶制品的保藏与保鲜

1、奶与奶制品的贮藏条件和保存期限

2、牛奶简易保鲜三法

3、软包装牛奶夏季保鲜法

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

(三) 奶与奶制品掺伪的快速检验

- 1、牛奶中掺水检验
- 2、牛奶中掺米汤的检验
- 3、牛奶掺豆浆的检验
- 4、牛奶掺入尿的检验
- 5、牛奶中掺蔗糖的检验
- 6、牛奶中掺食盐的检验
- 7、牛奶中掺石灰水的检验

五、酒类

(一) 酒类的质量鉴别

- 1、白酒的质量鉴别
- 2、啤酒的质量鉴别
- 3、黄酒的质量鉴别
- 4、果酒的质量鉴别
- 5、各类酒的质量鉴别
- 6、瓶装酒的质量鉴别

(二) 酒类的保藏

各类酒的保存时间

- (1) 啤酒
- (2) 葡萄酒、果露酒
- (3) 汽酒、香槟酒
- (4) 白酒
- (5) 黄酒

六、饮料、冷饮类

(一) 饮料、冷饮食品的质量鉴别

- 1、汽水的质量鉴别
- 2、果汁的质量鉴别
- 3、果汁与果子露的区别
- 4、变质果汁的鉴别
- 5、真假蜜桔原汁的鉴别
- 6、冰淇淋的质量鉴别
- 7、雪糕的质量鉴别
- 8、冰棍(棒)的质量鉴别
- 9、食用冰块的质量鉴别
- 10、麦乳精的质量鉴别
- 11、固体饮料的质量鉴别
- 12、矿泉水饮料的质量鉴别
- 13、不含气体饮料的质量鉴别
- 14、运动饮料的识别
- 15、软饮料的选购

(二) 饮料、冷饮的保藏

(三) 冷饮食品掺伪的检验

真假果汁的检验方法

七、食用油脂

(一) 食用油脂的质量鉴别

- 1、大豆油的质量鉴别
- 2、花生油的质量鉴别

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

- 3、菜子油的质量鉴别
- 4、芝麻的质量鉴别
- 5、芝麻油的质量鉴别
- 6、人造奶油的质量鉴别
- 7、真假香油的鉴别
- 8、掺假豆油的鉴别
- (二) 食用油脂的保藏
- 1、存放食用油应注意什么
- 2、猪油保鲜法
- 3、久存花生油
- (三) 食用油掺假的检验方法
- 1、植物油脂掺入矿物油的检验
- 2、芝麻油掺假检验
- 八、调味品
- (一) 调味品的质量鉴别
- 1、食盐的质量鉴别
- 2、酱油的质量鉴别
- 3、食醋的质量鉴别
- 4、味精的质量鉴别
- 5、掺假味精的鉴别
- 6、大料(八角、茴香)与莽草籽的鉴别
- 7、真假花椒面的鉴别
- 8、辛辣料的质量鉴别
- 9、掺假芥末的鉴别
- (二) 调味品的保存
- 1、食盐防潮三法
- 2、防止酱油和醋生霉四法
- 九、罐头食品
- (一) 罐头的质量鉴别
- 1、肉类罐头的质量鉴别
- 2、水产类罐头的质量鉴别
- 3、果蔬类罐头的质量鉴别
- 4、过期罐头的鉴别
- 5、罐头食品腐败变质的鉴别
- (二) 罐头食品的保藏
- 1、各种罐头的保存期限
- 2、肉类罐头贮藏期的营养价值影响
- 十、糕点
- (一) 糕点的质量鉴别
- 1、蛋糕的质量鉴别
- 2、白皮糕点(酥皮类)的质量鉴别
- 3、核桃酥(混糖酥类)的质量鉴别
- 4、饼干的质量鉴别
- 5、面包的质量鉴别
- 6、月饼的质量鉴别
- (二) 糕点的保存
- 1、各类糕点的保存期限

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

- (1) 白皮点心
 - (2) 蛋糕
 - (3) 麻饼
 - (4) 月饼
 - (5) 礼品大蛋糕
 - (6) 饼干
 - (7) 香糕
- 2、怎样保存月饼
- 3、面包的保存
- 十一、糖与糖果
- (一) 糖与糖果的质量鉴别
- 1、白糖的质量鉴别
 - 2、红糖的质量鉴别
 - 3、糖果的质口鉴别
 - 4、巧克力的质量鉴别
- (二) 糖与糖果的贮藏
- 糖果的保质期
- 十二、粮谷类
- (一) 粮食的质量鉴别
- 1、稻谷的质量鉴别
 - 2、大米的质量鉴别
 - 3、大米霉变的鉴别
 - 4、大米掺白石的鉴别
 - 5、北方大米掺籼米的鉴别
 - 6、小麦的质量鉴别
 - 7、面粉的质量鉴别
 - 8、玉米的质量鉴别
 - 9、高粱的质量鉴别
 - 10、陈小米冒充新小米的鉴别
- (二) 粮食的贮藏
- 1、夏季家庭保存大米二法
 - 2、大米不宜曝晒
 - 3、家庭贮粮如何度夏
 - 4、花生米贮存新法
 - 5、如何保存年糕
- 十三、茶叶
- (一) 茶叶的质量鉴别
- 1、新茶叶的质量鉴别
 - 2、新茶与陈茶的识别
 - 3、窈花茶与拌干花茶的鉴别
 - 4、鉴别真茶与假茶
- (二) 茶叶的贮藏
- 1、用瓶、罐、听保存法
 - 2、热水瓶胆贮藏法
 - 3、热装密封保存法
 - 4、低温冷藏保存法
- 十四、豆类及其制品

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

(一) 豆制品的质量鉴别

- 1、大豆的质量鉴别
- 2、绿豆芽用化肥的鉴别
- 3、豆浆的质量鉴别
- 4、豆腐的质量鉴别
- 5、豆腐干的质量鉴别
- 6、豆腐皮的质量鉴别
- 7、豆腐泡的质量鉴别
- 8、机制腐皮(竹)的质量鉴别
- 9、面筋的质量鉴别
- 10、腐乳的质量鉴别
- 11、湿粉皮、凉粉的质量鉴别
- 12、粉丝、粉条的质量鉴别
- 13、酱的质量鉴别
- 14、淀粉的质量鉴别
- 15、真假藕粉的鉴别

(二) 豆制品的保鲜与贮藏

- 1、大豆贮存三法
- 2、豆腐保鲜四法

十五、蔬菜

(一) 蔬菜的质量鉴别

- 1、良质蔬菜
- 2、次质蔬菜
- 3、劣质蔬菜
- 4、胡萝卜的挑选
- 5、蒜苗的选购
- 6、萝卜的挑选
- 7、包心菜的选购
- 8、甘蓝菜的选购
- 9、茄子的选购
- 10、土豆的挑选
- 11、豇豆的选购
- 12、鲜藕的选购
- 13、四季豆的挑选
- 14、茭白的选购
- 15、山药的挑选
- 16、生姜的识别
- 17、笋类的质量鉴别
- 18、野生食用蕈的鉴别
- 19、真假芦笋的鉴别
- 20、葱的挑选
- 21、黑木耳的质量鉴别
- 22、银耳的质量鉴别
- 23、香菇的质量鉴别
- 24、发菜的质量鉴别
- 25、黄花菜的质量鉴别
- 26、榨菜的质量鉴别

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

(二) 蔬菜的保藏

- 1、大白菜的贮存保鲜
- 2、萝卜的保藏三法
- 3、鲜辣椒的土法保鲜
- 4、韭菜、蒜黄的保鲜
- 5、冬瓜的保鲜
- 6、蕃茄(西红柿)的保鲜
- 7、黄瓜的保藏
- 8、土豆的保存
- 9、葱头的保存
- 10、莲藕保鲜二法
- 11、冬笋保鲜三法
- 12、茼蒿的保鲜
- 13、香菜保存二法
- 14、豇豆的保存
- 15、生姜保鲜三法
- 16、大蒜贮存三法
- 17、小葱的保鲜
- 18、新鲜蘑菇的保鲜
- 19、银耳的保存
- 20、黑木耳的贮存

十六、果品类

(一) 鲜果的质量鉴别

- 1、苹果的质量鉴别
- 2、柑桔的质量鉴别
 - (1) 柑
 - (2) 桔
 - (3) 甜橙
 - (4) 柚
 - (5) 柠檬
- 3、香橼、佛手柑的质量鉴别
- 4、香瓜的挑选
- 5、葡萄的质量鉴别
- 6、西瓜的生熟鉴别
- 7、哈密瓜的生熟鉴别
- 8、水蜜桃的质量鉴别
- 9、猕猴桃的挑选
- 10、阳桃的选购
- 11、番木瓜的挑选
- 12、菠萝的选购与吃法
- 13、龙眼(桂圆)的挑选
- 14、梅果的选购
- 15、白果的挑选
- 16、椰子的挑选
- 17、橄榄的挑选
- 18、栗子的选购
- 19、香蕉与芭蕉的鉴别

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

20、鲜荔枝的质量鉴别

(二) 干果品的质量鉴别

- 1、荔枝干的挑选
- 2、莲子的选购
- 3、桂圆肉的质量鉴别
- 4、大枣的质量鉴别
- 5、核桃的质量鉴别
- 6、葡萄干的选购
- 7、葵花子的质量鉴别
- 8、柿饼的挑选

(三) 果品的贮藏与保鲜

- 1、水果低温贮藏条件与保存期限
- 2、夏季瓜果简易保藏法
- 3、苹果保鲜二法
- 4、柑桔保鲜五法
- 5、西瓜保鲜三法
- 6、鲜荔枝保鲜三法
- 7、香蕉的保鲜
- 8、板栗(栗子)贮存五法
- 9、红枣贮存三法
- 10、莲子的贮存

十七、蜂蜜

(一) 蜂蜜的质量鉴别

掺假蜂蜜的鉴别

(二) 蜂蜜的保藏

蜂蜜贮存三法

十八、方便食品

(一) 方便食品的质量鉴别

- 1、普通面条
- 2、方便面(速食面条)
- 3、方便米饭
- 4、元宵粉
- 5、机制冷冻饺子
- 6、三明治
- 7、汉堡包
- 8、大豆蛋白食品
- 9、软罐头食品
- 10、方便汤料
- 11、膨化食品

(二) 方便食品的保藏

十九、能引起食物中毒的某些食品的鉴别与预防

- 1、毒蘑菇中毒
- 2、发芽的马铃薯中毒
- 3、四季豆中毒
- 4、鲜黄花菜中毒
- 5、青西红柿不能吃
- 6、烂生美中毒

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

- 7、霉变白薯中毒
- 8、久存的老南瓜中毒
- 9、未煮熟的豆浆中毒
- 10、霉变甘蔗中毒
- 11、莽草籽中毒
- 12、苦杏仁中毒
- 13、变红色的汤圆中毒
- 14、青菜也能中毒
- 15、动物甲状腺中毒
- 16、动物肾上腺中毒
- 17、柞蚕蛹中毒
- 18、鱼胆中毒
- 19、含高组胺鱼类中毒
- 20、河豚鱼中毒
- 21、烧焦了的鱼和肉不能吃
- 22、变质食用油中毒
- 23、粗制棉籽油中毒

二十、滋补食品

1、滋补食品有哪些

- (1) 补气食品
- (2) 补血食品
- (3) 补阴食品
- (4) 补阳食品

2、各季节性滋补食品

- (1) 春季的滋补食品有哪些
- (2) 夏季的滋补食品有哪些
- (3) 秋季的滋补食品有哪些
- (4) 冬季的滋补食品有哪些

3、蜂皇浆的滋补作用与保存

4、蜂蜜的滋补作用

5、白木耳的滋补作用

6、桂圆肉(龙眼肉)的滋补作用

7、荔枝的滋补作用

8、大枣的滋补作用

9、龟类的滋补作用

10、鳖肉的滋补作用

11、海参的滋补作用

12、鳝鱼的补益作用

13、泥鳅的补益作用

14、鲫鱼的补益作用

15、鲢鱼的补益作用

16、鲤鱼的补益作用

17、猪肉的补益作用

18、牛肉的补益作用

19、羊肉的补益作用

20、鸡肉的补益作用

21、鸭肉的补益作用

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

- 22、芝麻的补益作用
- 23、莲子的补益功效
- 24、花生的补益作用
- 25、大豆的滋补作用
- 26、绿豆的补益作用
- 27、核桃的滋补作用
- 28、大蒜的补益作用
- 29、生姜的补益作用
- 30、黑木耳的滋补作用
- 31、苹果的补益作用
- 32、梨的补益作用
- 33、西瓜的补益作用
- 34、桔子的补益作用
- 35、白砂糖的补益作用
- 36、红糖的补益作用

二十一、附录

- (一) 中华人民共和国食品卫生法
- (二) 常用食物成分表(每100克)

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>