

图书基本信息

书名：<<全国高职高专食品类专业“十二五”规划教材>>

13位ISBN编号：9787504661906

10位ISBN编号：7504661902

出版时间：2012-8

出版时间：中国科学技术出版社

作者：隋继学，张一鸣，孙向阳

页数：245

字数：360000

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>

内容概要

《速冻食品生产技术》第一章简要介绍了速冻食品生产的基本理论、食品冻结原理及食品冻结过程中冰晶的形成情况；第二章主要介绍了速冻水饺、冷冻面条等非发酵型食品的生产技术；第三章主要介绍了馒头、包子等发酵型速冻面制品的加工技术；第四章主要介绍了汤圆、粽子等速冻米制食品的生产工艺及过程控制；第五章主要介绍了鱼糜及其制品的加工工艺；第六章主要介绍了特色速冻食品的加工技术；第七章主要介绍了典型水果和蔬菜的速冻加工技术；第八章主要介绍了常见的速冻装置类型及结构；第九章介绍了速冻食品在加工、储藏、运输和销售等环节的冷链技术。

本书由郑州牧业工程高等专科学校隋继学、张一鸣、孙向阳担任主编。

书籍目录

绪论

第一节 速冻食品发展史

第二节 速冻食品分类及特点

第三节 速冻食品发展现状及趋势

第一章 速冻食品生产理论基础

第一节 食品冻结原理

第二节 食品冻结过程中冰晶的形成及分布

第三节 影响速冻食品质量的因素

第四节 冻结对食品营养及微生物学性质的影响

第二章 非发酵型速冻面制品加工技术

第一节 非发酵型速冻面制品的原辅料

第二节 速冻水饺生产及品质控制技术

第三节 速冻面条加工及过程控制技术

第四节 速冻馄饨加工及过程控制技术

第五节 速冻春卷加工及过程控制技术

第三章 发酵型速冻面制品加工技术

第一节 速冻馒头加工及过程控制技术

第二节 速冻包子加工及过程控制技术

第四章 速冻米制品加工技术

第一节 速冻汤圆加工及过程控制技术

第二节 速冻粽子加工及过程控制技术

第三节 速冻米饭加工及过程控制技术

第五章 速冻调制水产品加工技术

第一节 速冻鱼糜及其加工技术

第二节 速冻鱼糜制品加工及过程控制技术

第六章 速冻特色食品加工技术

第一节 芝麻球加工技术

第二节 速冻南瓜饼的加工技术

第三节 速冻铜锣烧的加工技术

第四节 速冻飞饼的加工技术

第五节 畜禽肉丸的加工技术

第七章 速冻果蔬加工技术

第一节 果蔬的分类及特性

第二节 典型水果的速冻加工技术

第三节 典型蔬菜的速冻加工技术

第八章 速冻装置

第一节 空气速冻装置

第二节 间接接触速冻装置

第三节 直接接触速冻装置

第九章 冷链技术

第一节 食品冷链概述

第二节 速冻食品的冷藏

第三节 速冻食品的运输

第四节 速冻食品的销售

第五节 速冻食品的解冻

参考资料

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>