第一图书网, tushu007.com

<<禽肉蛋实用加工技术>>

图书基本信息

书名：<<禽肉蛋实用加工技术>>

13位ISBN编号：9787508213576

10位ISBN编号：7508213572

出版时间：2001-3

出版时间：金盾出版社

作者：赵雅芝

页数：134

字数：99000

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

禽肉蛋在人们日常生活中占有重要地位。
本书较详细地介绍了禽肉蛋的形态结构，禽的屠宰加工，高分子宰加工，禽宰前宰后的检验，禽肉禽蛋的加工方法及禽屠宰加工副产品的综合利用等。
本书语言简练，通俗易懂，实用性强，并配有插图，适合从事禽肉蛋加工的中小型企业和个体专业人员阅读参考。

<<禽肉蛋实用加工技术>>

书籍目录

一、家禽肉的形态及化学成分　（一）家禽肉的形态结构　（二）家禽肉的品质特性　（三）肉的变化过程 二、家禽的屠宰加工与检验　（一）活禽的收购与运输　（二）宰前的仓贮管理　（三）宰前检验　（四）屠宰及初步加工　（五）宰后检验　（六）外购白条禽的检查 三、禽肉冷加工保藏　（一）冷加工保藏的原理　（二）冷加工工艺 四、禽肉蛋加工用的辅助材料　（一）香料　（二）调味料　（三）食品添加剂 五、熏烤酱禽加工　（一）酱卤禽加工　（二）熏烤禽加工　（三）禽肉灌肠制品加工 六、腌腊禽加工　（一）传统腌禽加工　（二）传统腊禽加工　（三）家常腌腊禽制作 七、禽肉罐头制品加工　（一）禽肉罐头加工的一般工艺过程　（二）禽肉罐头制品加工 八、禽蛋制品加工　（一）禽蛋的构造　（二）鲜蛋贮存与保鲜　（三）鲜蛋的质量检验　（四）加工前的鲜蛋处理　（五）禽蛋制品的加工 九、家禽加工副产品的综合利用　（一）禽血的利用　（二）禽骨的利用　（三）羽毛的利用　（四）蛋壳的利用　（五）鹅肥肝的加工 十、禽肉蛋加工常用机械和设备　（一）罐头加工常用机械　（二）烧鸡的加工设备　（三）烤鸡　（鸭、肉）设备

章节摘录

一、家禽肉的形态及化学成分（一）家禽肉的形态结构家禽经过宰杀、浸烫、煺毛、整理后，去掉内脏称为自条禽；其血液和内脏等叫做副产品。
1.家禽肉的形态家禽肉主要由肌肉组织、脂肪组织、结缔组织和骨组织构成。
（1）肌肉组织 肌肉组织也就是瘦肉，是肉的主要组成部分，也是家禽肉中营养和食用价值最高、决定肉的质量的重要部分。
肌肉组织是由肌纤维（也就是肌细胞）构成的。
肌肉是肌细胞集合在一一起而形成的，肌细胞是肌肉的基本结构单位，肌细胞有规律地按一定的方式排列集合，就构成了肌肉。
在喂养很好的家禽肌肉中，肌肉的横断面上呈现红、白相间的大理石状花纹，肉柔嫩多汁，味道鲜美。
（2）脂肪组织 脂肪组织是由大量的脂肪细胞聚集在一起而形成的。
脂肪细胞被胶原纤维互相连结起来，再由结缔组织膜把它们包围分离隔成很多脂肪小叶。
脂肪呈球形，喂养很好的家禽，脂肪细胞较大，脂肪含量也多。
……

编辑推荐

《禽肉蛋实用加工技术》由金盾出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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