

<<常用食品的贮藏与保鲜>>

图书基本信息

书名：<<常用食品的贮藏与保鲜>>

13位ISBN编号：9787508274379

10位ISBN编号：7508274377

出版时间：2012-8

出版时间：王城荣 金盾出版社 (2012-08出版)

作者：王城荣 著

页数：238

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>

<<常用食品的贮藏与保鲜>>

内容概要

《常用食品的贮藏与保鲜》是一本专门介绍食品贮藏与保鲜方法的大众科普读物。书中针对各种常用食品的不同性质，分门别类地介绍了米面油、肉蛋奶、水产品、蔬菜瓜果和烟酒茶等食品的贮藏方法和保鲜技术，并附录了一些食品的保管标准、贮存条件及变质原因。

《常用食品的贮藏与保鲜》内容翔实，科学实用，方法具体，操作简单，不仅可供食品仓库、商店、厂家的

<<常用食品的贮藏与保鲜>>

书籍目录

一、粮食类 粮食的常规贮藏 粮食的“三低”贮藏 稻谷的保管方法 种子粮贮藏的主要措施 农家怎样贮存粮种 谷种简易贮藏法 “三层袋包装”贮存稻种法 大米的主要保管措施 大米的“自然低温贮藏” 大米防霉保鲜新法 贮粮防鼠法 农家贮粮防虫 花椒防米蛀虫 小麦保管的主要措施 麦糠贮麦 麦垛贮麦 面粉的贮藏方法 阴雨天保存线面 怎样保管玉米果穗 玉米种贮藏法 玉米粒藏的几种方法 防止玉米粉酸败变苦的主要保管措施 怎样保管高粱 怎样保管高粱米 小米的保管方法 甘薯贮藏要做好哪些工作 甘薯简易贮藏法 为什么马铃薯与甘薯不能混藏 薯干保管的主要措施 土柜存放薯片薯米的方法 薯干仓储简法 芋艿种窖藏法 贮粮发生霉变、生虫怎么办 二、油料油脂类 大豆保管的主要措施 蚕豆保管的主要措施 荷兰豆的冷藏保鲜 绿豆的简易贮藏法 花生果的保管方法 花生仁的保管 怎样保管芝麻 棉籽的保管方法 油菜子的保管措施 油茶籽的贮藏方法 怎样才能把食用油保管好 家庭怎样贮藏食油 家庭怎样贮藏猪油 油饼的保管 植物油的鉴别与保存 三、肉蛋类 家畜肉的保管方法 怎样保存鲜肉和鲜鱼 鲜肉保鲜技术 贮肉新法 怎样久存猪肉 乡村藏肉妙法 肉制品的贮藏保管 火腿的居家保管 鱼肉保鲜妙法 禽蛋的土法保鲜 收藏鲜蛋的几种方法 鲜蛋的保管 鲜蛋冷藏库保管法 松花蛋不宜冷冻 松花蛋与咸蛋的保质时间 猪脂涂膜法贮藏鲜蛋 鸡蛋涂膜贮存技术 四、水产类 鲜鱼保鲜技术 保存鲜鱼的最新方法 用二氧化碳贮藏鲜鱼 鱼类保鲜防腐剂 鱼类急冻保鲜法 冷冻保鲜新法 海上渔获保鲜两法 土法保鲜鱼 保存河蟹 收藏咸鱼、咸肉的方法 收藏海味的方法 五、蔬菜类 蔬菜贮藏的基本原理与方法 夏季蔬菜简易保鲜法 蔬菜不可在冰箱内久存 久藏蔬菜的方法 大白菜的贮藏法 甘蓝的贮藏 怎样贮藏花椰菜 萝卜贮藏 甜菜窖藏法 马铃薯贮藏 番茄贮藏 六、水果类 七、饮食类 八、调味品类 九、烟茶酒类 十、其他类 附录

<<常用食品的贮藏与保鲜>>

章节摘录

版权页：菠菜比较耐寒，所以常用冻藏，冻藏菠菜要选择尖叶型品种，和尖圆叶杂交种为好，比如山东大叶、唐山尖叶、北京红头菠菜等，都是适于冻藏的优良品种。

冻藏菠菜还要适时收获，一般以地面刚刚结冻，但还没有冻实时收获为宜。

收后要摘除黄枯烂叶，就地捆把，置于阴凉通风的地方进行预贮。

预贮的方法是将成捆的菠菜放在风障北侧或屋后背阴处，白天用席遮盖，防止日晒，夜间揭开通风，以利降温。

菠菜冻藏需较低温度，因此贮藏地点多选在风障后或房屋北侧背阴凉处。

有些地区直接在田间冻藏，由于没有遮阴设施，受天气影响很大，贮藏初期，因天气忽冷忽热，产品时冻时化，贮藏质量差，时间短。

菠菜冻藏具体操作有以下几种方法：1.无通风设施冻藏 在风障北侧做一平畦或挖一深13~20厘米的浅沟。

由于叶片较叶柄更耐低温，放置时将根向下，整齐地排列在沟内，可以双行，也可以单行。

上面覆盖一层细湿土，厚度以刚刚盖严菜叶为度。

此时覆土不是防寒而是防止叶片被风吹失去水分。

随着气温的日趋下降，菠菜自然冻结，如果气温过低，再增加覆土厚度，也可加盖稻草、秸秆等防寒。

总厚度各地有所不同，以维持菠菜处于冻结状态又不冻坏为原则。

2.有通风设施冻藏 锦州等地在菠菜贮藏畦底沿畦长挖深、宽各20~30厘米的小沟2~3条，沟两端与外界相通。

天津每隔5~6米再增加一条垂直沟。

沟上横铺苇子或高粱秆。

将捆好的菠菜放在苇子上面，覆土方法与无通风的相同。

贮藏初期各通风沟口都打开，让冷风透入沟内，便于菠菜迅速冻结，如果天气过于暖和，白天可将通风口堵死，夜间打开，开春后气温回升，又可发挥通风沟的效应，利用夜间低温使菠菜维持冻结状态。

3.露地冻藏 露地冻藏又称合畦菠菜。

当菠菜长到17~20厘米高时，正逢菠菜冻藏季节。

将一畦菠菜一块块地连根铲起，平整而有顺序地扣在另一畦上，整个畦面再覆土6.6厘米，此后无需其他管理，贮藏期间土地封冻无法取菜，等到翌年土地解冻后才可取用。

冻藏的菠菜，上市前3~5天要解冻。

其方法是从冻藏沟内取出菠菜，置于阴凉通风的空屋子里或放进窖内，创造0~2℃的低温条件，以使菠菜缓慢解冻。

解冻后摘除黄枯烂叶，整理捆把，即可上市出售。

<<常用食品的贮藏与保鲜>>

编辑推荐

《常用食品的贮藏与保鲜》内容翔实，科学实用，方法具体，操作简单，不仅可供食品仓库、商店、厂家的专职保管人员和农村粮农菜农果农专业户学习参考，同时也可供广大家庭阅读使用。

<<常用食品的贮藏与保鲜>>

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>