

<<肉类简易加工>>

图书基本信息

书名：<<肉类简易加工>>

13位ISBN编号：9787539015644

10位ISBN编号：7539015640

出版时间：1999-10

出版时间：江西科学技术出版社

作者：董开发

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>

<<肉类简易加工>>

书籍目录

目录

一、肉品加工辅助材料

- 1.调色料的种类和作用
- 2.调香料的种类和作用
- 3.调味料的种类和作用
- 4.调质料的种类和作用

二、腌腊制品的加工

- 5.广东腊肉
- 6.湖南腊肉
- 7.川式腊肉
- 8.各式香肠的配方
- 9.香肠加工方法
- 10.肉枣
- 11.金华火腿（南腿）
- 12.如皋火腿（北腿）
- 13.宣威火腿（云腿）
- 14.南京香肚
- 15.香肚衣加工
- 16.咸肉
- 17.缠丝兔
- 18.腊猪头
- 19.腊猪肝
- 20.腊猪心
- 21.腊猪舌
- 22.腊猪腰
- 23.腊猪肚

三、酱卤制品的加工

- 24.五香酱肉
- 25.苏洲陆稿荐酱汁肉
- 26.无锡酱排
- 27.北京天福号酱肘子
- 28.砂仁腿胗
- 29.扎蹄
- 30.四川卤牛肉
- 31.镇江肴肉
- 32.北京月盛斋酱牛肉
- 33.烧羊肉
- 34.卤猪肝
- 35.卤下水（大肠、猪肚、猪舌、猪心）

四、干制品的加工

- 36.卤猪头方肉
- 37.牛肉干
- 38.太仓肉松
- 39.福建肉松
- 40.肉脯

<<肉类简易加工>>

五、熏烤制品的加工

- 41.叉烧肉
- 42.烧肉（烤肉）
- 43.广东烤乳猪
- 44.广东化皮烧猪
- 45.熏猪大肠及猪肚
- 46.熏肉
- 47.熏牛舌
- 48.灯影牛肉
- 49.水晶肚
- 50.大众红肠
- 51.培根

<<肉类简易加工>>

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>