第一图书网, tushu007.com

<<畜肉食品加工大全>>

图书基本信息

书名：<<畜肉食品加工大全>>

13位ISBN编号：9787807392309

10位ISBN编号：7807392304

出版时间：2008-4

出版时间：中原农民出版社

作者：崔伏香,刘玺,朱维军

页数：197

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

畜肉食品是动物性蛋白质的主要来源，是人类生存、生活和发展必不可少的资源。《畜肉食品加工大全》主要介绍了八大类100多个品种畜肉食品的配方、工艺流程及操作要点等，实用性强，阐述简明，内容详细，适合畜肉加工生产者参考。

<<畜肉食品加工大全>>

书籍目录

一、腌腊制品（一）广东腊肉（二）开封腊羊肉（三）腊乳狗（四）青酱肉（五）酱封肉（六）咸肉（七）枫肉（八）缠丝兔二、酱卤制品（一）酱肉加工概述（二）北京酱猪肉（三）苏州酱肉（四）无锡酥骨肉（五）酱牛肉附：酱牛肉加工新技术（六）承德酱驴肉（七）五香狗肉（八）罗锅肉（九）酱肘子（十）酱汁肉（十一）五香兔肉（十二）肴肉（十三）白切肉（十四）砂锅居白煮肉（十五）白切羊肉（十六）糟肉（十七）卤下水（十八）层层脆（十九）丁香肘子（二十）清酱肘子（二十一）坛子糟肉（二十二）五香酱肉（二十三）白魁羊肉（二十四）板羊肉（二十五）醋羊肉（二十六）五香牛肚领三、熏烧烤制品（一）北京熏肉（二）熏腿（三）安阳熏猪肚（四）济南熏牛舌（五）烤肉（六）广东叉烧肉（七）脆皮乳猪（八）烤羊腿（九）烤羊排（十）烤五香驴肉（十一）烤全兔（十二）叉烤外脊（十三）沙茶烤牛肉四、干制品（一）肉松加工2法（二）肉干加工8法（三）枫叶肉干（四）新乡牛肉粒（五）肉脯加工6法五、油炸制品（一）走油肉（二）香酥羊腿（三）金丝牛肉（四）炸猪排（五）什锦玻璃肉（六）油炸猪肉丸（七）北京糖酥牛肉（八）炸酥肉（九）东北酥白肉（十）牛肉贡丸六、灌肠制品（一）香肠制品（二）香肚制品（三）水晶肚（四）肉枣（五）大红肠（六）小红肠（七）大众红肠（八）萨拉米肠（九）火腿肠（十）北京蛋清肠（十一）嫩化西式兔肉火腿肠（十二）牛肉灌肠制品七、火腿制品（一）金华火腿（二）沈阳大火腿（三）上海圆火腿（四）松花火腿（五）西式盐水方腿（六）肉糜方腿（七）熏火腿（八）压制火腿八、其他制品（一）三鲜小肚（二）八宝酿猪肚（三）志士肉（四）肉咸豉（五）灌肺（六）卤腌口条（七）粉肠（八）香辣猪排骨（九）炙全肠（十）冶全羊（十一）麻辣牛肉条（十二）辣白牛肉（十三）辣酱猪狗肉主要参考文献

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