

# 肉与肉制品工艺学



[肉与肉制品工艺学 下载链接1](#)

著者:葛长荣

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2002-1-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787501934614

本书系统、全面地阐述了肉类科学的基础理论和肉类科学加工技术，包括畜禽的屠宰与分割、原料肉的结构与特性、屠宰后肉的变化、肉的贮藏与保鲜、肉品加工辅料及特性、腌腊肉制品、香肠制品、酱卤制品、熏烤制品、干肉制品、发酵肉制品、油炸肉制品、罐藏肉制品等方面的内容。该教材紧密结合我国肉类制品工业的现状，及时反映了我国和世界近代肉晶科学技术最新进展，同时，本着理论联系实际的原则，还详细介绍了各类肉制品的加工技术。本书内容不仅全面、系统、丰富，而且完整、新颖，理论联系实际，可操作性强，很适宜于作各类高等院校肉与肉制品工艺学的教材，也可以作为中

等专业院校和各类培训班的教材，并且是各类与肉品科学有关技术人员必备的参考书。

作者介绍:

目录: 绪论  
第一章 原料肉的结构及特性  
第二章 畜禽屠宰与分割  
第三章 宰后肉的变化  
第四章 肉的贮藏与保鲜  
第五章 肉品加工辅料及特性  
第六章 腌腊肉制品  
第七章 干肉制品  
第八章 酱卤制品  
第九章 熏烤肉制品  
第十章 香肠制品  
第十一章 发酵肉制品  
第十二章 油炸肉制品  
第十三章 肉类罐头  
参考文献  
· · · · · (收起)

[肉与肉制品工艺学\\_下载链接1](#)

标签

开店

商业

评论

-----  
[肉与肉制品工艺学\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[肉与肉制品工艺学\\_下载链接1](#)