

畜牧兽医--畜禽产品加工技术



[畜牧兽医--畜禽产品加工技术_下载链接1](#)

著者:董忠堂

出版者:河北科学技术出版社

出版时间:1997-09

装帧:平装

isbn:9787537517744

畜牧兽医： 畜禽产品加工技术， ISBN： 9787537517744， 作者： 董忠堂/等

作者介绍:

目录: 目录

一、肉与肉制品加工

- 1.怎样搞好畜禽的宰前运输?
- 2.如何进行畜禽的宰前选择?
- 3.怎样进行候宰畜禽的饲养管理?
- 4.怎样进行家畜炭疽病的检疫?
- 5.如何处理炭疽患畜及其产品?
- 6.怎样进行家畜结核病的检疫?
- 7.如何处理结核病患畜及其产品?
- 8.怎样进行家畜口蹄疫的检疫和处理?
- 9.怎样进行畜禽沙门氏菌病的宰前检疫?
- 10.怎样进行畜禽沙门氏菌病的宰后检验和处理?
- 11.怎样进行猪瘟的检疫和处理?
- 12.怎样进行鸡新城疫的检疫和处理?
- 13.怎样进行鸡马立克氏病的检疫和处理?
- 14.怎样进行禽霍乱的检疫和处理?
- 15.怎样进行兔瘟的检疫和处理?
- 16.怎样进行猪囊尾蚴病的检疫和处理?
- 17.怎样进行牛、羊囊尾蚴病的检疫和处理?
- 18.屠宰畜禽时用哪些方法击晕?
- 19.怎样给畜禽放血?
- 20.怎样给畜禽剥皮、脱毛和开膛?
- 21.怎样进行胴体的修整?
- 22.肉由哪几部分组成? 什么是肌肉组织?
- 23.肉中脂肪组织的作用及含量如何?
- 24.肉中结缔组织的分布及含量如何?
- 25.肉中骨骼组织的含量及成分如何?
- 26.肉的化学成分及其特性如何?
- 27.肉有哪些物理性状? 肉的颜色应是怎样的?
- 28.肉的嫩度是怎样的?
- 29.肉的滋味、气味和保水性如何?
- 30.什么是肉的成熟? 有哪些过程?
- 31.什么是肉的腐败?
- 32.什么是肉的干燥保藏法和盐渍保藏法?
- 33.怎样进行肉的低温保藏?
- 34.怎样用高温法和放射线照射法进行肉的保藏?
- 35.各种畜禽肉的主要特点是什么?
- 36.怎样进行肉的品质评定?
- 37.肉品加工中的盐渍料有哪些?
- 38.肉品加工中的调味料有哪些?
- 39.肉品加工中的香辛料有哪些?
- 40.肉品加工中的保水剂和增稠剂有哪些?
- 41.肉品加工中的发色辅助剂和防腐剂有哪些?
- 42.肉品加工中怎样使用食用色素?
- 43.灌装用肠衣有哪几种?
- 44.肉品加工中有哪些切绞设备?
- 45.肉品加工中有哪些调拌设备?
- 46.肉品加工中有哪些灌注设备?
- 47.肉品加工中有哪些烤熏设备?

48.肉品加工中有哪些蒸煮设备?
49.肉品加工中有哪些包装设备?

50.如何加工腌肉?
51.如何加工腊肉?
52.什么是火腿? 怎样加工?

53.怎样灌制香肠?

54.怎样制做灌肠?

55.怎样加工香肚?

56.怎样加工板鸭?

57.风鸡是怎样加工的?

58.油淋鸡是怎样加工的?

59.烧鸡是怎样制做的?

60.怎样加工扒鸡?

61.怎样加工卤煮鸡?

62.怎样加工熏鸡?

63.怎样加工烤鸡?

64.怎样加工烤鸭?

65.怎样加工烤鹅?

66.怎样加工烤乳猪?

67.怎样加工烧猪?

68.怎样制做叉烧肉?

69.怎样烧烤羊肉?

70.怎样烤羊肉串?

71.怎样加工甜皮兔?

72.怎样加工香酥兔?

73.怎样加工熏兔?

74.如何风干下水?

75.如何熏制下水?

76.如何烤制下水?

77.怎样制做猪杂火腿?

78.怎样酱制下水?

79.怎样卤制下水?

80.怎样加工肉干?

81.怎样加工肉松?

82.怎样加工肉脯?

二、蛋与蛋制品加工

83.蛋的概念和构造是什么?

84.蛋有哪些化学成分及理化特性?

85.怎样鉴别禽蛋品质?

86.怎样进行蛋的贮藏保鲜及运输?

87.怎样加工皮蛋?

88.怎样加工糟蛋?

89.怎样加工醉蛋?

90.怎样加工冰蛋?

91.怎样加工蛋粉?

92.干蛋白是怎样加工成的?

三、乳与乳制品加工

93.乳的基本概念是什么?

94.乳的成分及其影响因素有哪些?

95.牛乳的理化特性有哪些?

96.加工处理对牛乳成分及性质有哪些影响?

97.乳中有哪些微生物?

98.对鲜乳怎样进行处理?

99.怎样进行牛乳消毒?

- 100.分离乳需要哪些机械?
- 101.影响乳分离的因素有哪些?
- 102.怎样进行乳的分离?
- 103.怎样加工乳粉?
- 104.怎样加工炼乳?
- 105.怎样加工奶油?
- 106.怎样加工冰淇淋?
- 107.麦乳精是怎样生产的?
- 108.如何调制可可牛乳、果味牛乳和咖啡牛乳?

四、其他畜禽产品加工

- 109.怎样进行生皮的初加工?
- 110.如何贮藏生皮?
- 111.鞣制毛皮有哪些准备工序?
- 112.毛皮的鞣制一般有哪些方法?
- 113.怎样整理鞣后的毛皮?
- 114.怎样加工盐渍肠衣?
- 115.猪干肠衣的加工方法是怎样的?
- 116.怎样鉴定肠衣品质?
- 117.怎样加工猪鬃?
- 118.怎样收集和初加工羽毛?
- 119.怎样加工骨粉?

五、畜禽产品深度加工知识

- 120.血液深加工可生产哪些产品?
- 121.肠的深加工可生产哪些产品?
- 122.肝脏深加工可生产哪些产品?
- 123.胆的深加工可生产哪些产品?
- 124.胰脏深加工可生产哪些产品?
- 125.心脏深加工可生产哪些产品?
- 126.胃的深加工可生产哪些产品?
- 127.脑垂体深加工可生产哪些产品?

《科技兴农精选丛书》书目

• • • • • ([收起](#))

[畜牧兽医--畜禽产品加工技术_下载链接1](#)

标签

评论

[畜牧兽医--畜禽产品加工技术_下载链接1](#)

书评

[畜牧兽医--畜禽产品加工技术_下载链接1](#)