

豆制品制作工



[豆制品制作工_下载链接1](#)

著者:本社

出版者:中国劳动

出版时间:2006-11

装帧:

isbn:9787504545503

《豆制品制作工(基础知识用于国家职业技能鉴定)》在编写过程中得到北京市调味品协

会、北京市豆制品协会、北京市豆制品工业公司、北京王致和食品集团有限公司、北京客立多科技有限公司、北京大兴今日阳光职业技能培训学校的大力支持，在此一并表示感谢。由于时间仓促，不足之处在所难免，欢迎读者提出宝贵意见和建议。

作者介绍:

目录: 第一章职业道德和相关法律法规知识

第一节职业道德和职业守则

第二节相关法律法规知识

第二章大豆与豆制品的基本知识

第一节大豆的基本知识

第二节豆制品的基本知识

第三节大豆及豆制品的营养

第三章豆制品制作对原、辅料的基本要求及包装基础知识

第一节豆制品制作对原料大豆的基本要求

第二节豆制品制作辅料的种类及基本要求

第三节豆制品包装基本知识

第四章豆制品制作原理和制作工艺

第一节豆制品制作原理

第二节豆制品制作工艺

第五章豆制品生产专用设备

第一节原料清理设备

第二节原料浸泡设备

第三节磨制设备

第四节浆渣分离设备

第五节煮浆设备

第六节豆腐生产设备

第七节豆腐干生产专用设备

第八节豆腐片生产设备

第九节腐乳专用设备

第十节包装设备

第十一节杀菌设备

第六章食品安全及安全生产知识

第一节发酵性豆制品生产微生物知识

第二节非发酵性豆制品储藏保质知识

第三节豆制品生产卫生基础知识

第四节食品质量管理基础知识

第五节安全用电知识

第六节防火防爆消防知识

第七节工具与机械设备的安全使用

附录1非发酵性豆制品及面筋卫生标准（GB2711—2003）

附录2植物蛋白饮料卫生标准（GB16322—2003）

附录3发酵性豆制品卫生标准（GB2712—2003）

参考文献

• • • • • ([收起](#))

[豆制品制作工_下载链接1](#)

标签

评论

[豆制品制作工_下载链接1](#)

书评

[豆制品制作工_下载链接1](#)