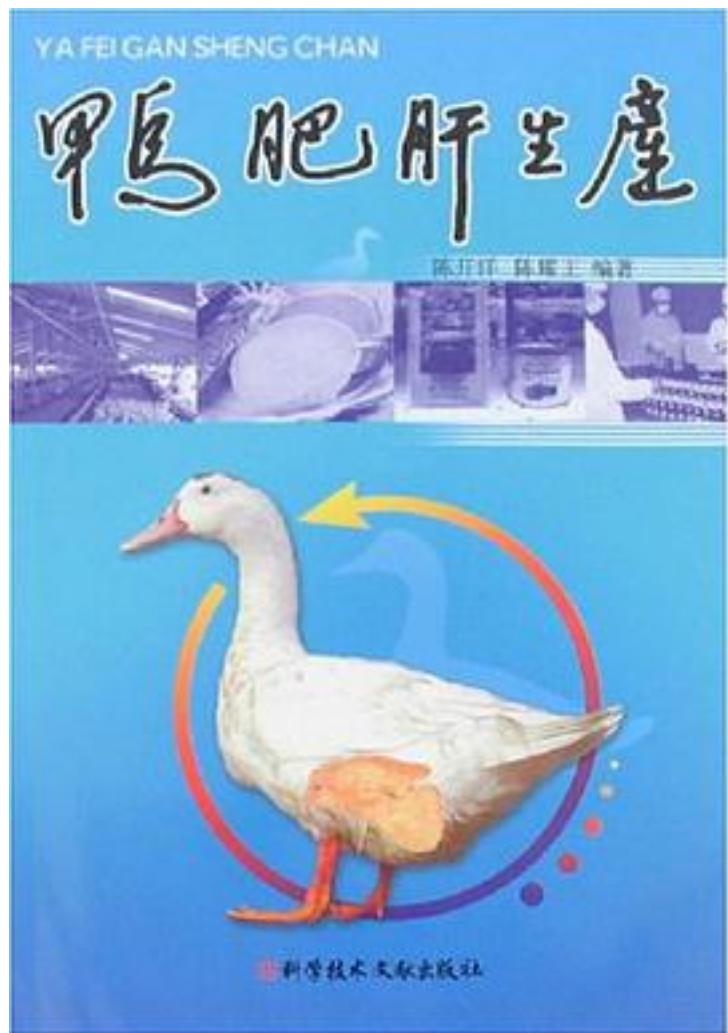


鸭肥肝生产



[鸭肥肝生产 下载链接1](#)

著者:陈开洋, 陈耀王编

出版者:科学技术文献

出版时间:2007-11

装帧:

isbn:9787502358082

《鸭肥肝生产》为适应我国鸭肥肝生产发展的新形势而撰写。内容包括鸭肥肝生产概论

，填饲专用鸭种的繁育，填鸭的特性及选择，填饲机械及填饲技术，屠宰车间与冷库，肥鸭的屠宰、取肝与分割，鸭肥肝与鸭副产品的深加工，鸭常见疾病的防治，鸭肥肝的烹调部分。

作者介绍:

目录:第一章 鸭肥肝生产概论 第一节 鸭肥肝生产的历史 第二节 鸭肥肝的营养价值
第三节 鸭肥肝生产的现状 第四节 发展我国的鸭肥肝产业 第五节
鸭肥肝生产产业化经营的实施第二章 填饲专用鸭种的繁育 第一节 鸭的种类 第二节
繁育技术 第三节 鸭蛋孵化 第四节 雏鸭的饲养管理 第五节 仔鸭的饲养管理 第六节
预饲期的饲养管理第七节 鸭的营养需要及饲养标准 第八节 骡鸭的全价配合饲料第三章
填鸭的特性及选择 第一节 鸭的消化特点 第二节 鸭的脂肪沉积 第三节 填鸭种类的选择
第四节 填饲日龄与体重选择第四章 填饲机械与填饲技术 第一节 填饲机械的发展与分类
第二节 填饲机械的性能和选择 第三节 鸭鹅填饲设备的比较 第四节
填饲机的安装和调试 第五节 填饲机的操作技术 第六节 饲料的选择与调制 第七节
填饲期的一般管理 第八节 填料与填饲期的掌握 第九节 填鸭粪便的综合利用 第十节
填鸭常见疾病的防治 第十一节 填饲结束后填鸭的运输第五章 屠宰车间与冷库 第一节
屠宰车间和屠宰机械 第二节 预冷库、速冻库与冷藏库第六章 肥鸭的屠宰、取肝与分割
第一节 候宰管理 第二节 鸭的屠宰、放血、浸烫与脱毛 第三节 屠体的预冷和凝结
第四节 屠体的开膛、取肝、分级与定型 第五节 肥肝的包装、贮运与销售 第六节
内脏处理与屠体的分割、包装第七章 鸭肥肝及鸭副产品的深加工 第一节
鸭肥肝的深加工 第二节 鸭肥肝酱的加工 第三节 关于黑松露的开发 第四节
鸭副产品的综合利用第八章 鸭常见疾病的防治 第一节
贯彻“防重于治、以防为主”的原则 第二节 鸭常见疾病的防治 第三节
鸭场免疫程序的制订 第四节 减轻应激与提高鸭群的抗应激能力 第五节
加强鸭场的消毒卫生工作 第六节 禁用兽药和执行休药期的药物第九章 鸭肥肝的烹调
第一节 鸭肥肝与鹅肥肝的比较 第二节 法式鸭肥肝的烹饪与食用 第三节
鸭肥肝的西菜中做第十章 附录 鱼子酱参考文献
· · · · · (收起)

[鸭肥肝生产 下载链接1](#)

标签

评论

[鸭肥肝生产 下载链接1](#)

书评

[鸭肥肝生产 下载链接1](#)