

酱卤肉制品加工



[酱卤肉制品加工 下载链接1](#)

著者:赵改名

出版者:化学工业

出版时间:2008-5

装帧:

isbn:9787122024657

本书从肉的基本知识入手，对酱卤肉制品的原料肉特性、化学组成、品质要求、辅料及添加剂、产品分类、加工原理、加工工艺与配方等进行了系统介绍，涉及的酱卤肉制品包括白煮肉制品、酱肉制品、卤肉制品、蜜汁肉制品、糖醋肉制品和糟肉制品等六大类，共计200多个产品的制作方法，并对一些著名特产的形成历史与文化、产品特点、常见问题及对策等作了介绍。

本书内容丰富、资料翔实、实用性强、通俗易懂，可作为从事肉类加工的科研技术人员、管理人员、工人及饮食业人员和广大烹饪爱好者的参考书，也可作为高职高专食品、烹饪相关专业教材使用。

作者介绍:

目录: 第一章 肉品基础知识 第一节 肉的结构及化学组成 一、肉的概念
二、肌肉组织的结构 三、其他组织的结构 四、肉的化学组成 第二节 肉的宰后变化
一、肉的尸僵 二、肉的成熟 三、肉的腐败 第三节 肉的品质 一、肉的颜色
二、肉的嫩度 三、肉的风味 四、肉的保水性 五、肉的多汁性 第二章

肉品加工的辅料及添加剂 第一节 调味料 一、咸味料 二、甜味料 三、酸味料
 四、增味剂 五、料酒 第二节 香辛料 一、香辛料的种类 二、香辛料的特性及使用
 三、人造香料 第三节 添加剂 一、发色剂 二、发色助剂 三、着色剂 四、品质改良剂
 五、抗氧化剂 六、防腐剂 七、营养强化剂 第三章 酱卤肉制品加工原理 第一节
 酱卤肉制品分类 一、酱卤肉制品种类 二、酱卤肉制品特点 第二节 酱卤肉制品加工原理
 一、调味及其种类 二、煮制变化 三、煮制技术 四、料袋的制法和使用 第三节
 酱卤肉制品质量控制 一、选料 二、酱汁和卤汤的调制
 三、酱卤肉制品煮制时的质量管理 四、成品包装 五、酱卤肉制品保鲜技术及其应用
 六、质量安全控制体系 七、质量要求和产品标准
 八、酱卤肉制品加工常见问题及对策 第四章 酱卤肉制品加工工艺 第一节
 白煮肉制品加工 一、白切肉 二、盐水鸭 三、肴肉 四、白斩鸡 五、桶子鸡及桶子鸭
 六、白切羊肉 七、佛山扎蹄 八、白切猪肚 第二节 酱肉制品加工 一、酱牛肉
 二、酱猪肉 三、苏州酱汁肉 四、酱羊肉 五、酱肋肉 六、酱兔肉 七、酱鸭 八、酱鸡
 九、酱鹅 十、酱排骨 十一、酱肘子 十二、酱猪头肉 十三、其他酱猪肉制品
 十四、其他酱牛肉制品 十五、其他酱羊肉制品 第三节 卤肉制品加工 一、卤禽肉制品
 二、卤猪肉制品 三、卤牛肉制品 四、卤驴肉制品 五、其他卤肉制品 第四节
 蜜汁肉制品加工 一、蜜汁糖蹄 二、蜜汁排骨 三、蜜汁叉烧 四、蜜汁火方家庭制作
 五、冰糖肉方 六、糖酥排骨 第五节 糖醋肉制品加工 一、糖醋排骨 二、糖醋里脊
 三、糖醋猪肘 第六节 糟肉制品加工 一、糟肉 二、糟鸡 三、糟鸭 四、苏州糟鹅
 五、糟菜鸽 六、红糟羊肉 七、醉肉 八、醉鸡 九、其他糟猪肉制品
 十、其他糟鸡肉制品 十一、糟鹅肝 参考文献

. [\(收起\)](#)

[酱卤肉制品加工_下载链接1_](#)

标签

酱肉

酱卤肉制品

商业

评论

[酱卤肉制品加工_下载链接1_](#)

书评

[酱卤肉制品加工 下载链接1](#)