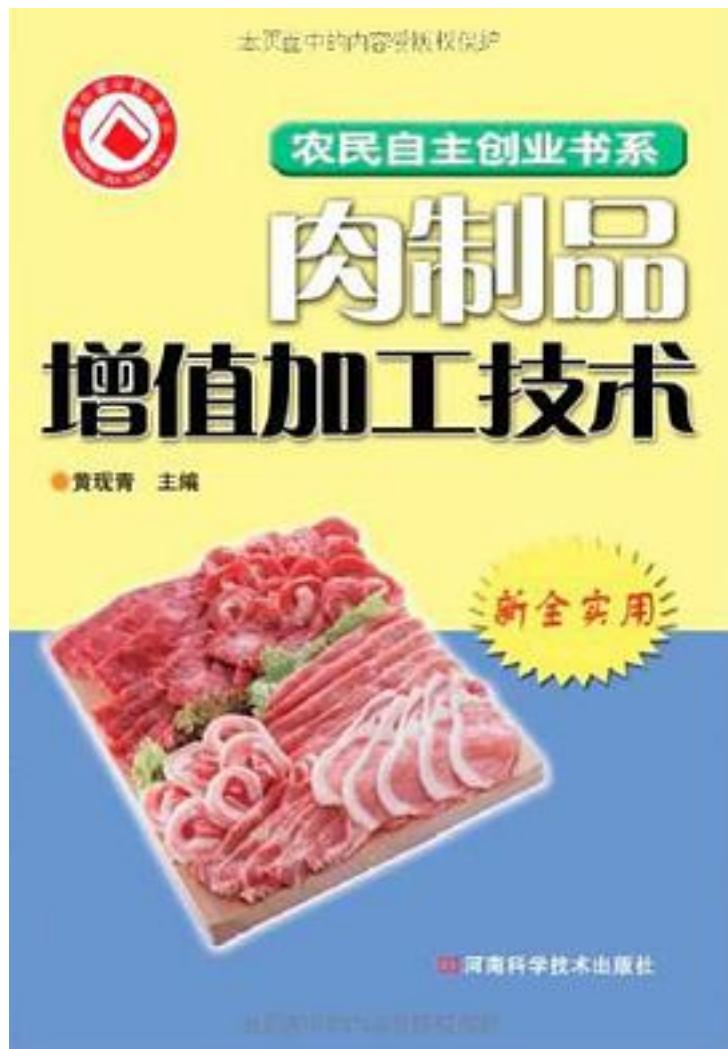


肉制品加工增值技术



[肉制品加工增值技术_下载链接1](#)

著者:黄现青 编

出版者:河南科技

出版时间:2009-10

装帧:

isbn:9787534944086

《肉制品加工增值技术》紧密围绕肉制品生产加工中的原料选取、产品配方、生产工艺、质量控制等内容作了比较详细的介绍，为肉制品加工提供技术指导，是肉制品加工生产人员、技术人员、研发人员的必备参考资料。

作者介绍:

目录: 一、概述 (一)栅栏技术 (二)GMP (三)SSOP (四)HACCP (五)QS 二、肉的营养特点
(一)肉的化学组成与组织结构 (二)食用品质 三、酱卤肉制品 (一)酱卤肉制品分类及特点
(二)酱卤肉制品加工原理 (三)酱卤肉制品质量控制
(四)典型酱卤肉制品加工工艺 四、腌腊肉制品 (一)肉的腌制原理
(二)典型腌腊肉制品加工工艺 五、熏烤肉制品 (一)肉类熏烤的原理与方法
(三)典型熏烤肉制品加工工艺 六、香肠制品 (一)香肠分类 (二)主要原辅料
(三)中式香肠加工工艺 (四)熏煮香肠加工 (五)发酵香肠加工 七、油炸肉制品 (一)油炸技术
(二)油炸肉制品的特点及油炸方式 (三)典型油炸制品加工 八、干肉制品 (一)肉干加工
(三)肉松加工 (三)肉脯加工 九、火腿制品 (一)中式火腿 (二)西式火腿 十、调理制品
(一)调理制品的分类与特点 (二)冷冻调理制品的加工工艺
(三)常见速冻调理制品的加工 十一、副产物综合利用 (一)血液的利用 (二)骨的利用
(三)皮的利用 (四)肠衣的加工 (五)油脂的利用 十二、肉制品贮运保鲜 (一)冷却贮藏
(三)冷冻贮藏 (三)气调包装贮藏 (四)化学保鲜贮藏 (五)真空包装 (六)高压处理
(七)生化贮藏技术 附录 参考文献
· · · · · (收起)

[肉制品加工增值技术](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[肉制品加工增值技术](#) [下载链接1](#)

书评

[肉制品加工增值技术 下载链接1](#)