

<<畜禽产品加工>>

图书基本信息

书名：<<畜禽产品加工>>

13位ISBN编号：9787040117806

10位ISBN编号：7040117800

出版时间：2003-6

出版时间：高等教育出版社

作者：龚双江 编

页数：168

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<畜禽产品加工>>

内容概要

《畜禽产品加工》是中等职业学校养殖专业和畜牧兽医专业国家规划教材的配套用书。内容是根据教育部面向21世纪教材建设及教学改革的有关精神，并参照相关行业技能鉴定规范和国家相关职业资格标准编写的。

《畜禽产品加工》共分5章，主要介绍了乳与乳制品加工、肉与肉制品加工、禽蛋与蛋制品加工和畜禽副产品的加工利用，并附有8个相关的实验实训。书中针对我国人世后畜禽加工业的发展趋势及目前中等职业学校的师资设备，注重实用新技术、新方法的介绍与训练。

全书简明易懂，方法可行，技术具体明确，便于教学。

《畜禽产品加工》除适用于中等职业学校养殖及畜牧兽医专业外，还可作为农村成人文化学校和畜禽加工厂的实用技术培训教材，以及作为畜禽加工业从业人员的自学用书。

<<畜禽产品加工>>

书籍目录

绪论第1章 乳与乳制品加工第一节 乳的基本知识一、乳的概念二、乳的成分与物理特性三、其他农畜乳四、原料乳的卫生质量控制第二节 鲜乳的处理一、原料乳的质量要求二、乳的过滤和净化三、乳的冷却四、乳的贮存第三节 巴氏杀菌乳的加工一、巴氏杀菌乳的加工工艺二、巴氏杀菌乳的质量标准第四节 酸乳的加工一、发酵剂的制备二、凝固型酸乳的生产三、搅拌型酸乳的生产第五节 冰淇淋的制作一、冰淇淋的原料和配方二、冰淇淋生产工艺三、冰淇淋生产工艺管理四、冰淇淋的质量标准五、冰淇淋制作常见的缺陷及产生原因第六节 奶油的制作一、奶油制品的种类二、奶油制作的基本工艺流程三、奶油制作的工艺管理：四、奶油制品的质量评定五、奶油制品的常见感官缺陷及其产生原因第七节 乳饮料一、风味含乳饮料二、酸性含乳饮料复习思考题第2章 肉欲肉制品加工第一节 肉的基本知识一、肉的组成二、肉的化学成分三、肉的物理性状四、肉的性质变化五、肉的品质评定六、原料肉的贮藏和保鲜第二节 畜禽的屠宰与初加工一、屠宰前的准备二、屠宰过程三、肉的切割与分档四、宰后的检验与处理第三节 肉制品加工的辅助材料一、调味料二、香辛料三、添加剂四、包装材料第四节 腌腊制品一、咸肉制作二、火腿制作三、腊肉制作四、板鸭制作五、风鸡制作第五节 灌肠制品一、香肠制作二、灌肠制作第六节 干肉制品一、肉干制作二、肉松制作三、肉脯第七节 酱卤制品一、酱牛肉的制作二、酱猪肉的制作三、烧鸡的制作四、扒鸡的制作五、肴肉的制作六、卤猪杂的制作七、卤鸡的制作第八节 熏烤制品一、熏鸡的制作二、烤鸭的制作三、烤羊肉串.....第3章 禽蛋与蛋制品加工第4章 原料皮加工及毛皮鞣制第5章 畜禽副产品的加工利用实验实训

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>