

<<特色畜产品加工>>

图书基本信息

书名：<<特色畜产品加工>>

13位ISBN编号：9787109147508

10位ISBN编号：7109147509

出版时间：2010-8

出版时间：中国农业出版社

作者：农业部农村社会事业发展中心 编

页数：252

字数：220000

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>

<<特色畜产品加工>>

内容概要

农业部从1996年开始，积极开展农业职业技能开发培训和鉴定工作，逐步建立和完善农业行业就业准入制度，标准体系进一步健全，组织体系基本确立，工作队伍逐步壮大，新型职业不断形成，相应教材积极推出，新型农业职业培训工作蓬勃展开。

当前，我国农业从业人员数量多，职业技能水平普遍不高，应用新技术的能力普遍较弱，农业劳动生产率相对低下。

这种状况，制约了农业发展方式的转变和农业现代化的进程。

加快推进新型农业职业开发工作，大力培养适应农业农村经济发展需要的高素质农村劳动者和技能型农民，有利于促进先进适用技术的推广应用，提高农业生产领域的规范化、标准化水平，促进农业发展方式由粗放型向集约型转变，推动农业农村经济全面、协调、可持续发展。

近年来，随着新农村建设和现代农业建设的不断深入，新型农业职业开发的势头很好，农业生产专业化、农业功能多元化，又进一步催生了一批新型农业职业，加速了职业化农民的发展进程，加快对这样一批新型农业职业的开发和新型职业化农民的培训，就显得非常必要。

为配合新型农业职业开发和新型农民培养工作的开展，大力推进农民就业创业，在农业部有关部门的积极指导支持下，我们组织编写了这套《新型农业职业培训系列丛书》，包括《农民创业指导》、《农村社会事业工作者手册》、《大学生村官实战能力提升与案例分析》、《返乡农民工创业知识储备》、《广阔天地，放飞梦想——大学生“村官”历练与感悟》、《农业野生植物保护与可持续利用》、《中国农业标准化实践》、《休闲农业讲解员业务知识实务》、《休闲农业管理人员手册》、《休闲农业服务人员指南》、《农家乐经营管理知识读本》、《制米工》、《特色农产品加工》、《特色畜产品加工》、《农产品经纪人》等，涉及政策法规、生产技术、经营管理知识等多方面内容。希望这套丛书的出版，对推动农业新型职业的开发，帮助新型农民学习相关知识、提升科技文化素质、增强建设社会主义新农村的本领能够发挥积极作用。

<<特色畜产品加工>>

书籍目录

前言

绪论

第一章 特色脱水肉制品

第一节 干肉制品加工技术

第二节 肉干

第三节 肉脯

第四节 肉松

第二章 特色腌腊熏烧烤肉制品

第一节 腌腊肉制品

第二节 熏肉制品

第三节 特色烧烤肉制品

第三章 特色酱卤肉制品

第一节 酱卤肉制品加工技术

第二节 酱卤肉制品

第四章 特色油炸肉制品

第一节 油炸及油炸食品概述

第二节 特色油炸肉制品

第五章 特色灌肠制品

第六章 松花蛋的加工

第七章 咸蛋加工技术

第八章 糟蛋加工技术

第九章 其他蛋制品的加工

第十章 特色乳制品的加工工艺

附录一 肉制品的基础知识

附录二 肉制品加工辅助材料

附录三 蛋的组成与分级

附录四 乳的基本知识

主要参考文献

<<特色畜产品加工>>

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>