第一图书网, tushu007.com

<<羊产品加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<羊产品加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109169579

10位ISBN编号：710916957X

出版时间：2013-1

出版时间：马俪珍、 孙卫青 中国农业出版社 (2013-01出版)

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

内容概要

《羊产品加工新技术(第2版)》系统介绍了羊的屠宰及系列产品的加工和质量安全控制。
具体内容包括羊肉的特性，羊的屠宰、分割、分级及贮藏保鲜，羊肉制品加工中常用的辅料及特性，羊肉制品加工，羊皮的加工，羊毛和山羊绒的加工，羊肠衣的加工，羊骨的利用，其他羊副产品的利用以及羊肉加工质量安全与控制。
在编写过程中紧密结合羊肉生产现状，总结了国内、外羊肉加工的最新技术。

<<羊产品加工新技术>>

书籍目录

序言 前言 绪论 一、国内外肉羊生产现状 二、羊肉加工简史 三、羊肉加工业的现状 四、羊副产品的利用现状 第一章羊肉的特性 第一节羊肉的形态结构及化学组成 一、羊肉的概念 二、羊肉的形态结构 三、羊肉的营养成分 第二节羊肉的物理性状及品质评定 一、羊肉的物理性状 二、羊肉的品质 第三节羊肉的成熟 一、羊肉的尸僵 二、尸僵的解除 三、肉的自溶 四、促进羊肉成熟的方法 第四节肉的腐败变质 一、肉类腐败的原因和条件 二、肌肉组织的腐败 三、腐败肉的感官特征 第二章羊的屠宰、分割、分级及贮藏保鲜 第一节羊的屠宰、分割和分级 一、羊的屠宰工艺 二、羊肉的分割方法 三、羊肉的分级标准 四、羊肉的品质评定 第二节羊肉的贮藏保鲜 一、冷却贮藏 二、冷冻贮藏 三、气调包装贮藏 四、真空包装贮藏 五、高压处理贮藏 六、生化贮藏 第三章羊肉制品加工中常用的辅料及特性 第一节调味料 一、鲜味料 二、甜味料 三、酸味料 四、咸味料 第二节香辛料 一、常用香辛料的种类及特征 二、混合香辛料 第三节食品添加剂 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、防腐保鲜剂 第四章羊肉制品加工 第一节酱卤制品的加工 一、酱卤制品的特点 二、酱卤制品的一般加工原理 三、酱卤制品的前处理方法 四、北京酱羊肉 五、北京酱羊下货 六、北京酱羊头、酱羊蹄 七、北京酱羊腔骨 八、北京红煨羊腱子 九、北京麻辣羊肉 十、南味羊肉 十一、天津酱羊杂碎 十二、五香酱羊肉 十三、软包装快餐羊杂割的加工 十四、五香羊蹄 第二节熏烤制品的加工 一、熏烤方式 二、烤羊肉 三、烤羊肉串 四、北京烧全羊 五、内蒙古烧羊肉 六、天津熏牛羊杂碎 七、北京熏羊下货 第三节腌腊制品的加工 一、腌腊制品的加工原理 二、腌制 三、风干成熟 四、西安腊羊肉 五、西式腊羊肉 六、低温五香羊肉 七、羊肉火腿 第四节于制品的加工 一、干制品的分类及特点 二、干制的原理 三、羊肉脯 四、羊肉松 五、羊肉干 第五节发酵肉制品的加工 一、发酵肉制品的特点 二、发酵肉制品常用的微生物 三、微生物在发酵肉制品中的作用 四、发酵肉制品成熟过程中物质的变化 五、发酵羊肉香肠 六、泡菜汁发酵羊肉香肠 七、发酵羊肉火腿 第六节其他羊肉制品的加工 一、羊肉丸 二、羊肉泡馍汤料 三、清蒸羊肉罐头 四、羊肝羹 五、速冻涮羊肉片 六、嫩化羊肉香肠 第五章羊皮的加工 第一节羊皮的概念、分类及品质 一、羊皮的概念 二、羊皮的分类 三、羊皮的品质及鉴定方法 第二节羊皮的成分及理化性质 一、水分 二、脂肪和类脂 三、矿物质 四、碳水化合物 五、色素 …… 第六章羊毛和山羊绒的加工 第七章羊肠衣的加工 第八章羊骨的利用 第九章其他羊副产品的利用 第十章羊肉加工质量安全与控制 参考文献

章节摘录

版权页： 五香或红烧制品是酱制品中最广泛的一大类。
这类产品的特点是在加工中用较多量的酱油，所以有的叫红烧。
另外，在产品中加入八角茴香、桂皮、丁香、花椒、小茴香等五种香料，故又名叫五香制品。
在红烧的基础上使用红曲米做着色剂，产品为樱桃红色，鲜艳夺目，稍带甜味，叫酱汁制品。
在辅料中加入的糖较多，产品色浓味甜，又叫蜜汁制品。
而辅料中加糖醋，使产品具有甜酸的滋味，又叫糖醋制品。
（一）煮制 煮制是酱卤制品加工中的主要工艺环节，有清煮和红烧之分。
清煮在肉汤中不加任何调味料，只是清水煮制。
红烧是在加入各种调味料中进行煮制。
无论是清煮或红烧对形成产品的色、香、味、形及产品的化学成分的变化等都有决定性的作用。
煮制加热的介质有水、蒸汽、油等，其目的是改善感官的性质，降低肉的硬度，使产品达到熟制，容易消化吸收，同时形成特殊的风味、杀死微生物和寄生虫，提高制品耐贮性。
煮制过程中，肌肉发生收缩、变硬，结缔组织转化使肉质变嫩，肌红蛋白氧化使肉色由鲜红色转化为灰褐色。
同时，脂肪、蛋白质也会发生水解、氧化、降解，还会产生美拉德反应等。
无论采用什么样的加热方式，加热过程中原料肉及其辅助材料都要发生一系列的变化。
产品最终形成合适的口感和质构。
传统的酱卤肉制品加工十分关注火候，分为急火、文火、微火，文火和微火也称为慢火，并形成了传统的加工操作要点：“急火求韧，慢火求烂。
”急火时卤汁处于沸腾状态，在该状态下，原料快速熟化，产品弹性好、韧性强，但料味不易渗入，滋味和香气不足。
文火时卤汁处于90～95℃，微火时卤汁处于80～85℃，实际是将原料处于一定温度下保温，达到人味、酥软目的。
经过一定温度的长时间保温，产品料味浓、香气足，入口酥软。
在工业化生产中，需要根据原料和香辛料特点，合理优化沸腾熟化和保温人味时间，使产品质构好，风味足。
用于煮制酱卤制品的汤汁统称卤汁，多次使用的卤汁称为老汤。
在煮制过程中，肉中蛋白质、脂肪、硫胺素等降解，浸出物渗出，使卤汁中含有很多的呈味物质。
卤汁使用次数越多呈味物质也越多。
因此利用老卤对改善产品风味有利。
卤汁使用后，撇去过多的油脂，经煮沸、过滤、冷却后于阴凉处保存。
三、酱卤制品的前处理方法 在选料方面，酱卤羊肉制品所用的原料，必须是经过兽医卫生检验的健康羊群，按照现代化屠宰方法进行屠宰所获得的羊肉及其副产品。
原料的整理一般分为洗涤、切块、紧缩三道工序。
它们都对质量有很大影响。
首先要用清水浸泡，清除血水，彻底刷洗干净原料上的毛（最好用小镊子钳净，肉内不留根茬）和污物，酱后才无异味。
特别是污秽的头蹄、下水等，洗涤是关系酱制品质量的关键。
拿羊头来说，必须在清水中浸泡0.5～1天，火燎掉头上全部的毛，刮净羊耳、羊嘴、鼻孔的污物、黏液，要用板刷刷，边擦、边洗，直至整个羊头不留一根毛和一点污秽，外表洁白清爽。
这样酱制的味道香美，与一般酱肉无异。
洗羊舌时，洗净后用开水烫泡5分钟左右，刮掉舌上的白苔，才能保证酱制品质量。
洗羊心时，一定要从中间划一刀口，挤出心血，酱后味道才好。
洗羊肺时，要将肺的气管套在水龙头上，打开龙头灌水，同时用手轻轻敲打肺叶，使肺内每根细管进入清水，然后倒出再灌，反复多次，才能把肺内血污洗净，使之白净透亮。

洗羊肝时，要把附着在肝上的胆囊摘除，防止胆囊破裂，溢出胆汁，污染变苦。
洗羊蹄时，除了燎毛、洗净外，还要刮净蹄趾间的黑皮，打掉趾壳。
肠、肚黏液重，污染大，先要清除附着的油脂、污物和粪便，再用醋、盐和碱面等搓捏，最后再换清水洗净，才能彻底除掉异味。
切块是酱制整理的重要内容，做酱肉的肉一般要切成500～1 000克重的肉块，才能酱透入味。
酱羊头要劈成两半，即先从羊头脑门上划一道刀口，再从下额骨缝中用刀跟（最好用斧头）一劈两半。
羊蹄、羊下水一般不用切开。
整理的最后工序是紧缩。
所谓紧缩，即把酱制原料放人开水锅中，焯烫一遍（10～20分钟）。
其目的是进一步清除血污和脏气，特别是污秽重的肠、肚、头、蹄，紧缩是必不可少的一道工序。
此外，还有一些品种，在酱制以前要用硝盐腌渍，迫使原料内的血水溢出，并使原料色泽美观。

编辑推荐

《羊产品加工新技术(第2版)》内容全面，有理论，有实践，深入浅出，通俗易懂。
既可为羊产品加工企业提供很好的指导，也可为畜产品研究者提供较全面的全羊系列综合利用资料。

第一图书网, tushu007.com

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