

<<牛肉加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<牛肉加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109173989

10位ISBN编号：7109173984

出版时间：2013-1

出版时间：中国农业出版社

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>

<<牛肉加工新技术>>

内容概要

《牛肉加工新技术》涉及牛肉的特征，牛的屠宰、分割分级和贮藏保鲜，牛肉及其副产物加工工艺和配方以及牛肉加工质量安全控制体系等内容，涵盖牛肉生产加工全过程。

内容详实、图文并茂，期望对促进科教兴农战略的实施、提高科技人员的水平、发展城乡经济、增加农民收入、促进肉牛产业化进程、进一步发展我国肉牛加工事业起到有益的作用。

<<牛肉加工新技术>>

书籍目录

序言 第一章 绪论 一、古代牛肉加工状况 二、牛肉及其副产品加工产业现状 三、牛肉及其副产品加工产业发展趋势 第二章 牛肉的特性 第一节 牛肉商品的种类与特点 一、牛肉商品的种类 二、各种牛肉商品的特点 第二节 牛肉的形态结构、化学组成及特性 一、牛肉的形态结构 二、牛肉的化学组成及特性 第三节 牛肉的品质 一、牛肉的安全品质 二、牛肉的营养品质 三、牛肉的加工品质 四、牛肉的食用品质 五、牛肉的人文性品质 第四节 牛肉的成熟与腐败 一、牛肉的成熟 二、促进牛肉成熟的方法 三、牛肉的腐败变质 第三章 牛的屠宰、分割、分级及贮藏保鲜 第一节 牛的屠宰与胴体初加工 一、原料牛的选择与运输 二、原料牛的宰前管理 三、宰杀工艺 四、牛的剥皮操作 五、去内脏操作 六、宰后卫生检验 七、胴体的劈半和修整 八、胴体的冷藏工艺 第二节 肉牛胴体分级加工 一、牛胴体分级 二、胴体分级加工作用 三、胴体质量评定与测定 四、我国牛胴体分级 第三节 牛肉分割加工 一、肉牛胴体部位肉的质量差异 二、牛肉胴体分割方法 第四章 牛肉制品加工 第一节 牛肉制品加工中常用的辅料及特性 一、调味料 二、香辛料 三、食品添加剂 第二节 酱卤制品的加工 一、酱牛肉 二、卤牛肉 三、蜜汁牛肉 四、糟牛肉 五、煨牛肉 六、五香牛肉 七、麻辣牛肉 八、软包装牛肉罐头 九、酱牛杂碎 十、卤牛杂碎 十一、卤牛肝 十二、卤蹄筋 第五章 牛皮的加工 第六章 其他牛副产品的加工利用 第七章 牛肉加工质量与安全控制 参考文献

<<牛肉加工新技术>>

章节摘录

版权页：插图：（3）后腰臀肉约在脊柱的第四荐关节处几乎与后腰臀肉后部平行，将后腰臀肉与腰肉分开，也可在距膝关节前约5厘米处切割。

其目的是要切掉髌关节肌骨头的顶端，切掉直径大约2.5厘米的一块。

后腰臀肉包括后臀肉、臀垫（由近腹后腿肉和臀内侧肌或外肌肉组成）、臀外侧肌（也叫底部后腿肉）和后小腿。

从暴露的骨盆骨或H骨（耻骨）下方切下后臀肉。

后臀肉通常带有大量的骨头，其最好的肉块是较靠上的部分，包括后腿圆状肉和底部后腿肉。

将其剔骨后捆扎使之少占空间并便于切割。

去掉后臀肉之后，将整个后腰臀肉锯成比较薄的片，称为后腿肉排，其中段的肉排是最上乘的，其余部分是小腿和臀根部。

臀根部肉供炖制，贴近骨头将其剥掉，尽可能从后面多剥些肉，也可把小腿锯成段煮汤用。

（4）腰肉通常从大头开始把腰肉全部锯成肉排。

先锯后腰肉排，头3~4块叫做带楔骨的后腰大排，这几块是后腰通脊肉中最差的肉。

在髌骨与脊柱的分界处切下最后一块后腰肉排，这块叫做带坐骨的后腰大排。

称做带骨前腰通脊肉的腰肉小头是T骨大排的来源，这一区域含有整个胴体中最嫩的两块肉，即骨上面的通脊肉和骨下面的里脊肉。

从带骨前腰通脊肉锯T骨大排，约10厘米厚，接近腹部的部分可作为肉块或切成肋大排。

根据带有第十三根肋骨的那块肉分辨出从前腰通脊肉切肋大排处。

当腌制和风干牛肉时，应从肩部和后腰臀部取肉。

如果使用后腰臀肉，先切下后臀肉，再按程序割肉剔骨。

如果使用肩肉，则用肩胛骨外面常称为肩胛肉的大块肌肉。

（四）割肉剔骨法 越来越受欢迎并被大型肉联加工厂采用的分割肉用家畜胴体的方法是割肉剔骨法。

虽然这种方法特别适用于像肉牛这样的大胴体，但也可以成功地用于任何大小的胴体和肉块。

这种分割方法的优点很多，但使用这种方法的主要目的是获取小块肉或肌群，以及除去多数骨头和脂肪，以免占据包装和贮存空间。

半边胴体的割肉剔骨法：开始时如同在带骨方法中所描述的，把半边胴体分成前、后1/4胴体。

同样，把前、后1/4胴体内面向上放在切肉台上进行处理。

1.前1/4胴体 把前1/4胴体锯成主块肩肉、前小腿、前胸肉、肩肋、胸肋。

（1）前小腿在肘关节的后部有一块较大较厚的肌肉，通常沿着结缔组织缝把这块肉切掉，得到较大的一块三角形肉，称为无骨前腿肉块。

剩下的部分可锯成汤用骨，也可用刀把骨和软组织分开。

软组织由肌肉、脂肪和大量的结缔组织构成，最好用作肉馅。

（2）前胸肉 肉内面剔除肋骨和胸骨，并割掉过量的脂肪。

可将前胸肉做成肉卷并捆扎供炖制，也可腌制。

<<牛肉加工新技术>>

编辑推荐

《牛肉加工新技术》适合从事牛肉生产加工的广大科技人员、教学人员、管理人员、从业人员、专业户阅读参考，也可作中、小型牛肉产品加工企业和职业院校的培训教材。

<<牛肉加工新技术>>

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>