

<<肉制品加工实验实训教程>>

图书基本信息

书名：<<肉制品加工实验实训教程>>

13位ISBN编号：9787122061508

10位ISBN编号：7122061507

出版时间：2009-8

出版时间：化学工业出版社

作者：高翔，王蕊 主编

页数：191

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>

<<肉制品加工实验实训教程>>

前言

高等职业教育培养的是高素质、技能型、应用型人才，培养的学生除应具备必需的专业知识外，更应具有较强的实践能力。

加强学生实践能力培养，实验实训教材是重要的载体，在具体情景中学习的知识，才有迁移性。

食品类专业具有很强的应用性，要求学生在学习中将理论与实践紧密结合。

目前全国高职院校正在推进“项目课程”改革，但与此要求相适应的实践教材却极度缺乏，成为培养高职高专食品类专业人才的薄弱环节。

为适应新世纪高职院校肉制品加工课程教学改革的需要，有必要编写一本能反映肉制品加工的实验实训教材，以满足高职高专食品类专业、畜牧兽医专业及相关专业师生的需求。

在这一前提下，我们组织编写了这本《肉制品加工实验实训教程》，旨在加强肉制品加工技术的实践教学，提高学生的实践操作能力，让学生通过实验实训来实现学习目标。

本教材考虑到肉制品加工内容的完整性，除将重点内容放在畜禽肉制品加工及其质量标准上，还编入了水产品加工等内容。

在编写结构上重点考虑技术应用性实验实训，并紧密联系实际，结合当前生产过程中的行业最新标准、新技术、新产品，力求做到技术应用性强、内容新，突出实践性和操作性；在编写内容上，力争内容的丰富性与拓展性，让教师根据教学条件、教学特点及当地市场情况，有自我选择的余地；在写作方式上，力求教材能启发学生的主动思考，培养学生的创新、创业能力。

本书还充分考虑到国家职业技能鉴定的要求，因此可以作为职业技能鉴定培训教材使用。

本书由高翔、王蕊担任主编，第一章由江苏食品职业技术学院高翔编写；第二章、第三章、第六章、第七章、第九章由江苏食品职业技术学院王蕊编写；第四章由吉林农业科技学院叶永铭编写；第五章由江苏农林职业技术学院纪韦韦编写；第八章由江苏畜牧职业技术学院瞿桂香编写。

全书由高翔、王蕊统稿。

本书在编写过程中，得到了全国许多同行的关怀和指导，提出了很多宝贵意见，同时还得到了有关院校领导及工作人员的热情帮助，谨在此一并表示诚挚的谢意。

由于本书涉及面广，编写时间仓促和编者水平有限，书中难免不妥之处，恳请同仁和读者批评指正，以便修改完善。

编者 2009年5月

<<肉制品加工实验实训教程>>

内容概要

本书结合我国肉制品加工现状、发展趋势及当前肉制品行业的最新加工技术，紧紧围绕“工学结合”人才培养模式，突出高等职业技术教育高素质、技能型、应用型人才培养要求，严格按照高职高专食品类专业人才培养目标编写。

本书重点介绍各种加工肉制品的工艺流程及操作要点，并详细介绍了各种肉制品生产的注意事项与质量标准，每个实训项目后配有思考与应用题，以加强学生分析问题与解决问题的能力。

考虑到肉制品加工内容上的完整性，本书还介绍了水产肉制品加工，以便不同院校根据当地特点及教学实际选用。

本书可作为高职高专院校食品类专业及相关专业的实验实训教材，也可供从事动物食品生产与加工的科学研究人员、企业技术和管理人员参考使用。

<<肉制品加工实验实训教程>>

书籍目录

第一章 腌腊肉制品加工 实验实训一 南京板鸭加工 实验实训二 南京琵琶鸭加工 实验实训三 金华火腿加工 实验实训四 宣威火腿加工 实验实训五 广式腊肉加工 实验实训六 四川腊肉加工 实验实训七 腊鸡加工 实验实训八 上海腊猪头加工 实验实训九 咸肉加工 实验实训十 风肉加工 实验实训十一 南京鸭肫干加工 实验实训十二 云南牛干巴加工 第二章 酱卤肉制品加工 实验实训一 南京盐水鸭加工 实验实训二 镇江肴肉加工 实验实训三 道口烧鸡加工 实验实训四 德州扒鸡加工 实验实训五 苏州酱汁肉加工 实验实训六 南京酱鸭加工 实验实训七 酱肘子加工 实验实训八 酱牛肉加工 实验实训九 卤猪肝加工 实验实训十 卤猪蹄加工 实验实训十一 上海糟肉加工 实验实训十二 苏州糟制鹅加工 实验实训十三 糖醋排骨加工 实验实训十四 广汉缠丝兔加工 实验实训十五 红烧肉鸽加工 第三章 灌肠肉制品加工 实验实训一 广式香肠加工 实验实训二 川式腊肠加工 实验实训三 如皋香肠加工 实验实训四 湖南大香肠加工 实验实训五 熏干肠加工 实验实训六 风干香肠加工 实验实训七 南京香肚加工 实验实训八 猪肝肠加工 实验实训九 夹肝香肠加工 实验实训十 北京水晶肠加工 实验实训十一 北京蛋清肠加工 实验实训十二 北京小火腿肠加工 实验实训十三 北京麦迪斯特香肠加工 实验实训十四 上海雅果肠加工 第四章 烧烤肉制品加工 实验实训一 北京烤鸭加工 实验实训二 广东烧鹅加工 实验实训三 广东叉烧肉加工 实验实训四 南农三特(鲜、香、嫩)电烤鸡加工 实验实训五 南京什香味鸡加工 实验实训六 常熟叫化鸡加工 实验实训七 广东化皮烧猪加工 实验实训八 湖南烤乳猪加工 实验实训九 上海烤肉加工 实验实训十 烤猪头肉加工 实验实训十一 洛阳烤全兔加工 实验实训十二 新疆烤羊肉串加工 第五章 干肉制品加工 实验实训一 太仓肉松加工 实验实训二 福建猪肉松加工 实验实训三 北京牛肉松加工 实验实训四 肉松加工新工艺 实验实训五 哈尔滨五香牛肉干加工 实验实训六 四川麻辣牛肉干加工 实验实训七 上海咖喱猪肉干加工 实验实训八 天津果汁牛肉干加工 实验实训九 肉干生产新工艺 实验实训十 四川灯影牛肉加工 实验实训十一 靖江猪肉脯加工 实验实训十二 美味猪肉脯加工 实验实训十三 厦门黄金香猪肉脯加工 实验实训十四 肉脯加工新工艺 第六章 油炸肉制品加工 实验实训一 油炸猪肉丸加工 实验实训二 北京炸四喜丸子加工 实验实训三 油炸狮子头加工 实验实训四 北京糖酥牛肉加工 实验实训五 哈尔滨酥炸肉加工 实验实训六 上海桂花肉加工 实验实训七 什锦琉璃肉加工 实验实训八 酥炸肉盒加工 实验实训九 椒盐肉加工 实验实训十 东北炸肉饼加工 实验实训十一 炸排骨加工 实验实训十二 炸鸡腿加工 实验实训十三 油炸猪肉皮加工 实验实训十四 走油肉加工 实验实训十五 宜宾金丝牛肉加工 实验实训十六 真空低温油炸牛肉干加工 第七章 肉类罐藏制品加工 实验实训一 清蒸猪肉罐头加工 实验实训二 去骨鸡罐头加工 实验实训三 红烧扣肉罐头加工 实验实训四 咖喱鸡罐头加工 实验实训五 五香排骨罐头加工 实验实训六 午餐肉罐头加工 实验实训七 烟熏火腿罐头加工 实验实训八 香肠类罐头加工 第八章 西式肉制品加工 实验实训一 高温火腿肠加工 实验实训二 去骨火腿加工 实验实训三 盐水火腿加工 实验实训四 培根加工 实验实训五 发酵香肠加工 实验实训六 红肠加工 实验实训七 小腊肠加工 实验实训八 热狗肠加工 实验实训九 澳式烤肉加工 实验实训十 韩式烤牛肉加工 实验实训十一 巴西烤肉加工 实验实训十二 奥尔良烤鸡翅加工 第九章 水产肉制品加工 实验实训一 风味腊鱼加工 实验实训二 醉泥螺加工 实验实训三 糟醉鱼加工 实验实训四 调味鱿鱼丝加工 实验实训五 烤鱼片加工 实验实训六 熏鱼加工 实验实训七 茄汁沙丁鱼罐头加工 实验实训八 冷冻白鲢鱼丸加工 实验实训九 鱼糕加工 实验实训十 鱼卷加工 实验实训十一 油炸鱼饼加工 实验实训十二 鱼肉茶肠加工 实验实训十三 香酥鱼骨加工 实验实训十四 海洋牛肉加工 实验实训十五 模拟蟹肉加工 参考文献

<<肉制品加工实验实训教程>>

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>