

<<酱卤腌腊肉加工技术>>

图书基本信息

书名：<<酱卤腌腊肉加工技术>>

13位ISBN编号：9787122096746

10位ISBN编号：7122096742

出版时间：2011-1

出版时间：化学工业出版社

作者：岳晓禹，李自刚 主编

页数：160

字数：144000

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>

<<酱卤腌腊肉加工技术>>

前言

风味各异的酱卤、腌腊肉广受消费者欢迎，在丰富人们饮食中扮演着重要角色。

目前分布在各地的中小食品企业和家庭式个体专业户是生产此类产品的主力军，投资规模小、生产成本低、产品价格低廉是其重要特点。

为了向农村读者介绍酱卤、腌腊肉制品的加工过程，我们参阅了国内外众多有关肉制品加工方面的文献资料，编写了《酱卤腌腊肉加工技术》。

全书共分四章。

讲述了酱卤、腌腊肉制品的原辅材料，介绍了众多酱卤肉制品和腌腊肉制品的配方与工艺，以及产品的质量标准。

本书的编写是全体编写人员辛勤劳动的结果，得到了各位编委的积极参与和配合。

本书的编写分工为：第一章由张美玲、马丽卿、安晓兵编写，第二章由朱玉慧、李自刚、章玉华编写，第三章由岳晓禹、刘艳娟、周伟伟编写，第四章由张丽香、焦自好、李欣编写。

本书由岳晓禹、李自刚担任主编，马丽卿、安晓兵担任副主编，乔发东担任本书审稿人。

在本书编写过程中，李满林对本书的编写给予了热心的指导，王晶、王瑞君、钟赛义、刘寿春、付丽等对本书的编写提供了大力协助，在此，表示衷心的感谢！

限于编写人员的水平和经验不足，书中不当之处在所难免，敬请读者批评指正。

<<酱卤腌腊肉加工技术>>

内容概要

本书在简要介绍酱卤、腌腊肉制品加工原辅材料基础知识后，以大量实例分别介绍常见酱卤肉和腌腊肉制品的工艺流程、配方、操作要点、质量标准、成品特色等内容。

本书收录的酱卤、腌腊肉原料取材广泛，制作方法简单易学，适合各地酱卤、腌腊肉制品制作经营商户学习使用，亦可供家庭制作时参考。

<<酱卤腌腊肉加工技术>>

书籍目录

第一章 酱卤、腌腊肉制品加工的原辅材料 第一节 原料肉 一、原料肉的种类 二、原料肉的基本要求 三、原料肉的选择 第二节 加工辅料 一、调味料 二、香辛料 三、发色剂和着色剂 四、嫩化剂和品质改良剂 五、增稠剂 六、抗氧化剂 七、防腐剂 八、香精香料 第三节 包装材料 一、包装材料的性能 二、常用的包装材料 参考文献 第二章 酱卤肉制品加工技术 第一节 酱卤肉制品加工的基本原理 一、卤制 二、一般加工方法 第二节 酱卤肉制品加工 一、五香酱猪肉 二、天津酱肉 三、苏州酱肉 四、上海五香酱肉 五、真不同酱肉 六、六味斋酱肉 七、太原青酱肉 八、内蒙古酱猪肉 九、无锡酱排 十、苏州酱汁肉 十一、汴京酱汁肉 十二、信阳酱汁猪肉 十三、武汉酱汁方肉 十四、哈尔滨酱汁五花肉 十五、上海蜜汁小肉和排骨 十六、上海蜜汁蹄膀 十七、天津酱猪头肉 十八、宿迁猪头肉 十九、秦雁五香猪头肉 二十、北京天福号酱肘子 二十一、砂仁肘子 二十二、六味斋酱肘花 二十三、苏州五香肘花 二十四、北味肘花 二十五、真不同酱猪手 二十六、樊记腊汁肉 二十七、北京卤肉 二十八、卤猪肉 二十九、家制卤肉 三十、东坡肉 三十一、南阳长春轩卤肉 三十二、镇江肴肉 三十三、酱牛肉 三十四、天津清真酱牛肉 三十五、北京月盛斋酱牛肉 三十六、四川卤牛肉 三十七、北京酱羊肉 三十八、河北酱驴肉 三十九、苏州酱鸭 参考文献 第三章 腌腊肉制品加工技术 第一节 腌腊肉制品加工基本原理 一、腌制对肉的作用机理 二、肉品腌制技术 三、腌制的注意事项 第二节 腌腊肉制品加工 一、浙江咸肉 二、上海咸肉 三、四川咸肉 四、金华火腿 五、宣威火腿 六、剑门火腿 七、琵琶火腿 八、天津卷火腿 九、湖南腊肉 十、四川腊肉 十一、南宁腊肉 十二、广东腊肉 十三、腊猪肉 十四、腊乳猪 十五、腊香猪 十六、上海腊猪头 十七、平顶山蝴蝶腊猪头 十八、腊猪嘴 十九、广式腊猪舌 二十、腊猪心 二十一、广州腊排骨 二十二、广州腊猪腰 二十三、湖南腊猪肚 二十四、腊猪肝 二十五、金银润 二十六、广州腊碎肉 二十七、即食腊肠 二十八、枫蹄 二十九、湖南风鸡 三十、成都风鸡 三十一、金毛风鸡 三十二、湖北腊鸡 三十三、广州腊鸡片 三十四、姚安封鸡 三十五、成都元宝鸡 三十六、南京板鸭 三十七、南京盐水鸭 三十八、南安板鸭 三十九、建瓯板鸭 四十、宁波腊鸭 四十一、广西腊鸭 四十二、芜湖腊味鸭肫 四十三、南京鸭肫干 四十四、板鹅 四十五、浓香鹅火腿 四十六、腊封鹅 四十七、腊鹌鹑 四十八、腊禾雀 四十九、陕西老童家腊羊肉 五十、开封腊羊肉 五十一、牛干巴 五十二、速制腊香牛肉 五十三、腊乳狗 五十四、腊兔肉 五十五、缠丝兔 参考文献 第四章 酱卤、腌腊肉制品质量管理 第一节 生产和流通过程的质量管理 一、原料管理 二、工艺管理 三、设施管理 四、产品管理 五、流通管理 第二节 产品卫生检验 一、感官检验 二、理化检验 三、微生物检验 参考文献 附录 一、熟肉制品卫生标准 (GB 17054-2005) 二、腌腊肉制品卫生标准 (GB 17055-2005)

<<酱卤腌腊肉加工技术>>

章节摘录

插图：二、原料肉的基本要求（一）原料肉的总体要求原料肉的选择主要从以下几方面判定。

（1）肉的颜色肌肉的颜色是重要的食品品质之一。

事实上，肉的颜色本身对肉的营养价值和风味并无大的影响。

颜色的重要意义在于它是肌肉的生理学、生物化学和微生物学变化的外部表现，因此它可以通过感官给消费者以好或坏的影响。

（2）肉的风味肉的味质又称为肉的风味，指的是生鲜肉的气味和加热后肉制品的香气和滋味。

它是肉中固有成分经过复杂的生物化学变化，产生各种有机化合物所致。

其特点是成分复杂多样，含量甚微，用一般方法很难测定，除少数成分外，多数无营养价值，不稳定，加热易被破坏和挥发。

呈味物质的呈味性能与其分子结构有关。

呈味物质均有各种发香基团，如羟基（-OH）、羧基（-COOH）、醛基（-CHO）。

这些肉的味质是通过人高度灵敏的嗅觉和味觉器官而反映出来的。

（3）肉的保水性肉的保水性也叫系水力或系水性，是指当肌肉受外力作用，如在加压、切碎、加热、冷冻、解冻、腌制等加工或贮藏条件下保持其原有水分与添加水分的能力。

它对肉的品质有很大的影响，是肉质评定时的重要指标之一。

系水力的高低可直接影响到肉的风味、颜色、质地、嫩度、凝结性等。

（4）肉的嫩度肉的嫩度是消费者最重视的食用品质之一，它决定了肉在食用时口感的老嫩，是反映肉质地的指标。

（二）各种原料肉的基本要求1.常用原料肉的基本要求（1）猪肉猪肉作为肉制品加工中的主要原料，应该符合：肌肉淡红色，有光泽，纹理细腻、肉质柔软有弹性；脂肪呈乳白色或粉白色；外表及切面微湿润，不黏手；具有该种原料肉特有的正常气味，无腐败气味或其他异味；无杂质污染，无病变组织、软骨、淤血块、淋巴结及浮毛等杂质。

<<酱卤腌腊肉加工技术>>

编辑推荐

《酱卤腌腊肉加工技术》是农村书屋系列,农副产品加工技术丛书之一。

<<酱卤腌腊肉加工技术>>

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>