# <<牛肉食品加工>>

#### 图书基本信息

书名:<<牛肉食品加工>>

13位ISBN编号: 9787122104885

10位ISBN编号:7122104885

出版时间:2011-4

出版时间:化学工业出版社

作者:彭增起

页数:224

字数:194000

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

### <<牛肉食品加工>>

#### 前言

牛肉因其蛋白质含量高,脂肪含量低,味道鲜美,深受人们喜爱,享有"肉中骄子"的美称。 我国在过去很长一段时间,牛的养殖一直以役用为主、肉用为辅。

20世纪90年代初期,在解决基本温饱问题后,肉牛产业得到了一定的发展。

最近十年发展相对较快,特别是近五年,我国牛肉平均产量以每年2<sup>?</sup>8%左右的速度递增,肉牛也成为一些地方的新兴支柱产业。

近年我国牛肉消费总量和牛肉价格也都逐年递增,表明我国已进入牛肉食品需求的快速增长期。

我国肉牛产业虽然取得初步发展,但产业化程度还比较低,产业化组织体系尚不完善,集约化程度不高,同时缺乏必要的技术升级支持,社会认知度较低,产业影响市场的能力不足。

在牛肉制品加工中,长期存在着借鉴典型配方或凭经验进行加工,不能快速适应市场的需求。

随着我国现代化水平的提高,消费者对牛肉半成品、牛肉制品种类和数量的需求将明显增加。

为了适应当前形势,按照国家肉牛、牦牛产业技术体系的指示精神,作者结合多年工作经验和肉制品加工原理与技术,在广泛收集国内外资料的基础上编写了本书。

本书共分十章,第一章介绍牛肉的一些基础知识,包括肉牛品种、牛肉的营养特性及加工特性等;第二章介绍牛肉腌熏、酱卤制品的加工方法;第三章介绍了牛肉肠类制品的加工方法;第四章至第十章分别介绍了牛肉罐装制品、添加植物蛋白制品、冷冻制品、干制品、煎烤炸制品、肉糕以及牛副产品制品的生产加工方法。

在本书编写过程中,得到了朱易、史杰、崔国梅、张雅玮、谌启亮、周长旭、熊雄、姚瑶、邵斌、辛营营、吴定晶、冯云、孟晓霞、惠腾等同学的大力帮助,在此,一并致谢。

由于时间仓促,加之水平有限,书中难免有纰漏之处,恳请各位读者批评指正。

编者 2011年1月

## <<牛肉食品加工>>

#### 内容概要

本书主要介绍了不同类型牛肉食品的原料配方.加工工艺和操作要点,包括烟熏制品.酱卤制品.肠类制品。

罐裳制品、添加檀物蛋白制品、冷冻制品,干制品煎炸制品、烧烤制品、肉糕和牛副产品制品。

本书可供肉类加工企业的研发人员和生产人员使用,也可供相关专业的师生阅读参考。

读者对象: 本书可供肉类加工企业的研发人员和生产人员使用, 也可供相关专业的师生阅读参考。

# <<牛肉食品加工>>

书籍目录
第一章 牛肉基础知识
第一节 肉牛品种
一、引进的肉牛品种
二、中国牛种
第二节 牛肉的基本性质
为一 1 一个时空中任火 苦羊性性
一、营养特性 二、牛肉的感官特性和加工特性
第二章 腌熏、酱卤制品加工
第一节 腌制品
一、犹太式咸牛肉 二、熟咸牛肉 三、调味咸牛肉
一、孰成牛肉
二、派场工员
四、熟咸牛舌罐头
五、压缩牛肉火腿
第二节 熏制品
一、烟熏牛肉
二、速成烟熏牛肉
一、烟熏牛肉 二、速成烟熏牛肉 三、牛肉培根
四、腌熏牛舌
五、烟熏牛肉方腿
六、庄园方腿
第三节 酱卤制品加工
一、五香酱牛肉 二、清真酱牛肉 三、北京酱牛肉
二、清真酱牛肉
三、北京酱牛肉
四、平遥酱牛肉
五、蒙古酱牛肉
六、传统酱牛肉 第二章 B.光生和日本日
第三章 肠类制品加工
第一节 鲜肉肠
一、添加谷物和脱脂奶粉的香肠
二、犹太式牛肉鲜肠
二、犹太式牛肉鲜肠 三、意大利式香肠
四、添加脱脂奶粉的瑞典马铃薯香肠
第二节 干肠及半干肠
一、添加脱脂奶粉的香肠
二、萨拉米干香肠 三、热那亚式萨拉米香肠
四、克拉考尔干香肠
五、塞尔维拉特烟熏干香肠
第三节 生熏肠
一、西班牙辣香肠 二、添加脱脂奶粉的塞尔维拉特香肠 三、生熏软质香肠
一、冰冰奶奶的好好的这个生好有的 二 <b>小</b> 毒奶医 <del>系</del> 呕
二、土黑扒灰省肳

第四节 熟制肠

### <<牛肉食品加工>>

- 一、法兰克福香肠 二、添加脱脂奶粉的波洛尼亚环形香肠
- 三、添加脱脂奶粉的波洛尼亚大香肠
- 四、添加脱脂奶粉的高级法兰克福香肠
- 五、添加脱脂奶粉的无皮法兰克福香肠
- 六、添加脱脂奶粉的无皮奶酪香肠
- 七、萨拉米熟香肠
- 八、高级萨拉米熟香肠
- 九、添加脱脂奶粉的萨拉米熟香肠
- 十、犹太萨拉米香肠和犹太风格的萨拉米香肠
- 十一、混肉烟熏肠
- 十二、添加谷物和脱脂奶粉的烟熏肠
- 十三、牛血肠
- 十四、犹太肝肠
- 十五、卡拉克尔熟香肠
- 十六、添加脱脂奶粉的柏林香肠
- 十七、德国蒜肠
- 十八、特伦哲香肠
- 十九、添加脱脂奶粉的蒜肠
- 二十、摩泰台拉香肚(干加工)
- 二十一、添加乳清蛋白的图林根熏肠 二十二、添加脱脂奶粉的新英格兰香肠

### 第五节 其他肠制品

- 一、菜油香肠罐头
- 二、西班牙辣香肠罐头
- 三、维也纳香肠罐头
- 四、模拟维也纳香肠罐头
- 五、添加蚕豆和番茄酱汁的维也纳香肠罐头
- 六、烧烤汁维也纳香肠罐头
- 七、牛肉棒
- 第四章 罐装制品加工
- 第五章 添加植物蛋白制品加工
- 第六章 冷冻制品加工
- 第七章 干制品加工
- 第八章 煎烤炸制品加工
- 第九章 肉糕加工
- 第十章 牛副产品制品加工

参考文献

### <<牛肉食品加工>>

#### 章节摘录

第一章 牛肉基础知识 第一节 肉牛品种 一、引进的肉牛品种 我国从国外引进了许多 肉牛品种。

这些品种主要有产于英国的最古老的肉牛品种海福特牛、古老的小型肉用品种安格斯牛、肉用和乳肉 兼用两种类型的短角牛;还有产于法国的利木赞牛、夏洛来牛、产于瑞士、法国、德国和奥地利等国 的阿尔卑斯山区的肉乳兼用型西门塔尔牛。

近年来,还引进了产于日本的和牛。

日本和牛又有黑色和牛、褐色和牛、无角和牛之分。

海福特牛体格较小,肌肉发达,身体为红色,头、四肢下部等部位为白色。

成年公牛体重900~1000kg,母牛520~620kg。

初生后200天日增重达L 12kg , 生后400天活重达480kg。

海福特牛屠宰率一般为60%~65%,净肉率60%。

脂肪主要沉积在内脏,皮下结缔组织和肌肉问脂肪较少,肉质细嫩,多汁性好,风味好。

安格斯牛无角,全身被毛黑色。

成年公牛体重800~900kg, 母牛500~600kg。

安格斯牛早熟,易肥育,胴体品质好,出肉率高。

8月龄平均日增重900~1000g。

活重214.5kg的安格斯牛,以放牧为主,肥育期350天,平均日增重0.68kg,19月龄宰前活重527.5kg,胴体重268.2kg,屠宰率63.3%;活重231.5kg的安格斯牛,精料肥育309天,平均日增重0.82kg,18月龄宰前活重462.8kg,胴体重302。

6kg,屠宰率65.4%。

. . . . . .

# <<牛肉食品加工>>

#### 编辑推荐

《牛肉食品加工》可供肉类加工企业的研发人员和生产人员使用,也可供相关专业的师生阅读参考。

# <<牛肉食品加工>>

#### 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