

<<酱腌腊肉制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<酱腌腊肉制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122139146

10位ISBN编号：712213914X

出版时间：2012-7

出版时间：化学工业出版社

作者：于新，赵春苏，刘丽 主编

页数：259

字数：210000

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>

<<酱腌腊肉制品加工技术>>

内容概要

本书共分为九章，简要介绍了原料肉的结构、组成与特性，辅料及其应用，我国各地具有地方特色的肉制品加工及其生产设备。

重点介绍了各种肉制品的原料与配方、工艺流程、操作要点和质量标准等。

本书内容翔实，结构清晰，阅读方便，易于理解，注重实用技术与方法，具有较好的实用性。

本书适合肉制品加工企业、肉制品加工作坊及餐饮企业的从业人员使用，也适合广大城乡家庭使用。对丰富肉制品种类、改善肉制品品质和风味具有指导意义。

<<酱腌腊肉制品加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 概论

第二节 中国肉品加工的发展概况

第二章 肉的组织结构、化学组成及特性

第一节 肌肉的组织结构

一、肌肉组织

二、结缔组织

三、脂肪组织

四、骨骼组织

第二节 肉的化学组成及特性

一、肉类化学成分及特性

二、影响肉化学成分的因素

第三节 肉的食用品质及特性

一、色泽

二、风味

三、嫩度

四、肉的保水性

第四节 屠宰后肉的变化

一、收缩与松弛

二、宰后僵直

三、解僵与成熟

四、肉类的腐败

第三章 酱腌腊肉制品加工的辅料及其应用

第一节 调味料

一、咸味料

二、甜味料

三、酸味料

四、鲜味料

五、料酒

六、调味肉类香精

第二节 香辛料

一、天然香辛料

二、复合香辛料

三、抽提香辛料

第三节 添加剂

一、发色剂与发色助剂

二、防腐剂

三、抗氧化剂

四、着色剂

五、品质改良剂

第四章 腌腊肉制品加工

第一节 腌制及干制原理

一、腌制的原理

二、腌制方法

三、干制原理与方法

<<酱腌腊肉制品加工技术>>

四、干制对肉制品的影响

第二节 腌腊肉制品加工工艺

一、腊肉

二、咸肉加工

三、板鸭加工工艺

四、腌腊肉制品相关标准

第三节 干制品加工工艺

一、肉松加工工艺

二、肉干加工工艺

三、肉脯

第四节 名优腌腊肉制品加工技术

一、涪陵咸肉

二、开封羊腊肉

三、砂仁腿胴

四、广式腊肠

五、川味腊肠

六、南京板鸭

七、重庆白市驿板鸭

八、金华火腿

九、如皋火腿

十、缠丝兔

十一、广式腊肉

十二、湖南腊肉

十三、川式腊肉

十四、太仓肉松

十五、福建肉松

十六、天津五香猪

肉干

十七、五香牛肉干

十八、天津牛肉脯

十九、黄金香肉脯

二十、腊鸡

第五章 酱卤肉制品加工

第一节 酱卤制品加工原理

一、调味及其种类

二、肉在煮制过程中的变化

三、煮制技术

第二节 酱卤制品的加工工艺

一、酱卤制品的种类及特点

二、酱卤制品的主要加工操作

第三节 名优酱卤制品加工技术

一、白煮肉制品

二、酱肉制品

三、卤肉制品

四、糟肉类制品

第六章 熏肉制品加工

第一节 熏制的原理

<<酱腌腊肉制品加工技术>>

- 一、烟熏的原理
- 二、烟熏材料
- 三、烟气的成分
- 四、烟熏的方法
- 五、烟熏中有害成分的控制
- 六、熏肉制品相关标准

第二节 烟熏制品加工技术

- 一、生熏腿
- 二、吉林真不同熏肉
- 三、四平李连贵熏肉
- 四、北京熏肉
- 五、熏猪排
- 六、松子熏肉
- 七、北京熏猪肉
- 八、湖北恩施熏肉
- 九、柴沟堡熏肉
- 十、镇北熏猪蹄
- 十一、锦州火腿
- 十二、熏套肠
- 十三、北京熏猪头肉
- 十四、天津玫瑰肠
- 十五、熏培根
- 十六、江北熏鸭子
- 十七、熏鸡
- 十八、辽宁熏鸡
- 十九、安阳熏鸡
- 二十、沟帮子熏鸡
- 二十一、天德居熏鸡
- 二十二、太原熏鸡

第七章 烧烤肉制品加工

第一节 烤制的原理与方法

- 一、烤制原理
- 二、烧烤方法

第二节 烧烤肉制品加工

- 一、广东化皮烧猪
- 二、广东烤乳猪
- 三、广东烧鹅
- 四、广式叉烧肉
- 五、河南道口烧鸡
- 六、德州扒鸡
- 七、常熟叫花鸡
- 八、北京烤鸭
- 九、新疆烤全羊
- 十、东江盐焗鸡
- 十一、三特烤鸡
- 十二、烤獭兔
- 十三、长沙烤鸭

<<酱腌腊肉制品加工技术>>

- 十四、烤鹿方
- 十五、兰州烤香肠
- 十六、洛阳烤全兔
- 十七、烤羊肉串
- 十八、烤火腿肠
- 十九、烤麻雀
- 二十、烤猪肉

第八章 酱腌腊肉制品安全控制与管理

第一节 良好生产规范

- 一、GMP的产生和发展
- 二、GMP与食品安全和质量控制

第二节 卫生标准操作程序

- 一、SSOP的产生与发展
- 二、食品卫生标准操作程序

第三节 危害分析和关键控制点

- 一、HACCP的产生与发展
- 二、HACCP的基本内容
- 三、HACCP对肉品安全和质量的控制

第九章 酱腌腊肉制品加工厂的选址、设计

第一节 酱腌腊肉制品加工厂的选址

第二节 酱腌腊肉制品加工厂的设计

- 一、酱腌腊肉制品加工厂的总体设计
- 二、厂房建筑的要求
- 三、一般卫生准则
- 四、生产车间卫生设施及管理

第三节 酱腌腊肉制品加

工厂生产设备与器具

- 一、盐水注射机械
- 二、滚揉机械
- 三、绞肉机械
- 四、斩拌机械
- 五、搅拌设备
- 六、蒸煮设备
- 七、嫩化设备
- 八、灌肠机
- 九、烟熏设备
- 十、磨具设备
- 十一、真空包装机

第四节 酱腌腊肉制品工厂范例

参考文献

<<酱腌腊肉制品加工技术>>

章节摘录

版权页：插图：脂肪一般可占活重的10%~22%，甚至可达30%以上，是肉中仅次于肌肉的另一个重要组织，动物脂肪主要包括甘油酯、磷酸酯和固醇酯三种。

甘油酯是由丙三醇和高级脂肪酸所构成的酯类。

任何酯中的丙三醇都相同，但由于结合的脂肪酸不同，因此形成的酯的性质不同。

肉中常见的脂肪酸有棕榈酸、油酸和硬脂酸等，此外还有亚油酸、挥发酸、不皂化物和微量脂溶性维生素。

内脏脂肪中还含有卵磷脂、脑磷脂及甾醇等。

脂肪的性质随动物的种类而异，主要受各种脂肪酸含量及性质影响，如动物脂肪在常温下呈凝固状态，这是因为它含有大量高级饱和脂肪酸；反之，脂肪含熔点低的油酸或低级脂肪酸多时，则呈柔软或流体状态。

脂肪的理化性质随动物的种类、品种、年龄、性别、季节、饲养管理及健康状况而有显著差异，即使同一个体，由于所处部位不同理化性质也不相同。

脂肪的理化性质与消化性能有很大关系，脂肪酸的熔点越高越难被消化。

4.维生素 肉类中含有维生素A、维生素B₁、维生素B₂、烟酸、叶酸、维生素C、维生素D等，是人们获取B族维生素的主要食物来源，特别是烟酸。

动物器官中含有大量脂溶性维生素，如肝脏是众所周知的维生素A供器，还有少量的维生素B、维生素C、维生素D、维生素E、维生素PP等。

5.矿物质 肉中的矿物质含量一般为0.8%~1.2%，主要有钠、钾、钙、铁、镁、磷、碳等，尤以钾、磷含量最多。

除硫、磷与糖蛋白和脂肪结合外，大多以无机盐和电解质形式存在，生物活性较高，易被吸收利用。从营养观点来看，肉中钙的含量并不高，因此肉不是钙的主要来源。

钾和钠几乎全部存在于软组织及体液之中。

钾和钠与细胞膜的通透性有关，可提高肉的保水性。

肉中尚含有微量的锰、铜、锌、镍等，其中锌与钙一样能降低肉的保水性。

<<酱腌腊肉制品加工技术>>

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>