

<<水产小食品生产>>

图书基本信息

书名：<<水产小食品生产>>

13位ISBN编号：9787122159489

10位ISBN编号：7122159485

出版时间：2013-6

出版时间：曾洁、范媛媛 化学工业出版社 (2013-06出版)

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>

<<水产小食品生产>>

内容概要

《水产小食品生产》系统地阐述了水产品类休闲食品生产中常用的原辅料，各种水产品类休闲食品生产工艺与配方，并深入浅出地介绍了贮藏、检验等内容，论述了加工过程中必不可少的相关理论知识。全书整体内容既体现系统性、科学性，更注重实用性。

<<水产小食品生产>>

书籍目录

第一章概述1 第一节休闲小食品分类1 一、休闲食品分类1 二、水产品类休闲食品3 第二节水产品原料4 一、水产品原料的特性4 二、鱼贝类的主要成分5 三、鱼贝类的死后变化8 四、鱼贝肉在加工过程中的变化11 第三节水产品加工基础13 一、水产品活体运输13 二、水产品冷却保鲜22 三、鱼类的冷藏和冷冻处理24 四、干制小食品加工30 五、鱼糜小食品加工34 六、熏制小食品加工41 七、水产品腌制方法47 第四节水产品类休闲食品发展趋势51 一、市场发展方向51 二、加工技术发展方向52 三、科研发展方向53 第二章水产品休闲食品原料56 第一节主要原料56 一、水产软体类56 二、海藻类65 三、海鱼类68 四、淡水鱼类79 第二节调味料和香辛料90 一、调味料90 二、天然香辛调味料94 三、天然混合香辛料98 四、提取香辛料99 第三节添加剂100 一、发色剂100 二、发色助剂101 三、着色剂101 四、防腐剂102 五、保水剂104 六、增稠剂105 七、抗氧化剂108 第三章水产软体类休闲小食品111 第一节乌贼小食品111 一、墨鱼干111 二、墨鱼干丝114 三、调味熏乌鱼丝115 四、香甜乌鱼圈117 五、乌贼珍味食品118 六、乌贼高档食品119 第二节章鱼、鱿鱼类小食品120 一、调味熏章鱼120 二、冷冻章鱼块121 三、调味熏鱿鱼124 四、调味鱿鱼丝125 五、香甜鱿鱼干127 六、鱿鱼珍味食品129 七、鱿鱼高档食品130 第三节虾类小食品131 一、虾片131 二、虾皮132 三、烤虾133 四、虾类珍味食品134 五、膨化虾味脆条135 六、营养虾球136 七、虾米137 第四节贝类、海参小食品138 一、干贝138 二、多味贻贝139 三、牡蛎肉松140 四、牡蛎肉薄脆饼干141 五、淡菜薄脆饼干142 六、调味熏扇贝143 七、海带调味蛤仔144 八、蛤蜊肉薄脆饼干144 九、强化钙贝鲜食品145 十、蛭肉薄脆饼干146 十一、蚶肉薄脆饼干147 十二、海参干148 第四章海藻类休闲小食品151 第一节海带151 一、甜酸海带151 二、海带松152 三、海带香酥条153 四、海带酥154 五、压合鸳鸯海带155 六、海带膨化食品157 七、即食海带豆渣点心158 八、海带豆158 九、无色海带食品160 第二节紫菜160 一、普通紫菜160 二、烤紫菜163 三、调味紫菜164 四、油炸紫菜片166 五、强化钙紫菜膨化食品167 第三节其他海藻产品168 一、无色裙带菜食品168 二、甜酸裙带菜169 三、强化钙铁海青菜食品170 第五章海鱼类休闲小食品172 第一节鲨鱼类小食品172 一、香辣鲨鱼脯172 二、五香鲨鱼脯173 三、鲨鱼肉片174 四、鲨鱼柳丝175 五、鲨鱼肉松176 第二节梅童鱼类小食品178 一、五香烤梅童鱼178 二、梅童鱼珍味食品179 三、梅童鱼肉火腿180 四、梅童鱼松180 第三节带鱼类小食品181 一、熏带鱼181 二、软包装美味带鱼183 三、带鱼龙虾片184 四、带鱼松185 第四节鳕鱼、鲱鱼类小食品186 一、调味烟熏狭鳕186 二、鳕柳丝186 三、鳕鱼珍味食品188 四、调味熏鲱鱼片189 五、鲱鱼松190 第五节橡皮鱼(马面鱼)类小食品191 一、美味烤橡皮鱼片191 二、传统烤鱼片192 三、橡皮鱼松195 四、橡皮鱼脯195 五、珍味鱼片197 第六节鲐鱼、鲅鱼类小食品198 一、五香烤鲐鱼片198 二、鲐鱼松199 三、鲐鱼肉火腿200 四、五香烤鲅鱼片201 五、鲅鱼松202 第七节安康鱼、鱈鱼类小食品203 一、安康鱼干鱼片203 二、安康鱼肉条204 三、去刺熏鱈鱼片205 四、鱈鱼珍味食品206 第八节鳗鱼、红娘鱼类小食品206 一、烤海鳗鱼片206 二、烤鳗207 三、鳗鲞209 四、红娘鱼脯212 五、熏红娘鱼213 第九节其他海鱼类小食品214 一、调味熏沙丁鱼214 二、美味丁香鱼罐头215 三、五香烤银鱼217 四、烤竿鱼片218 五、熏鳊鱼219 六、熏鲳鱼220 七、五香凤尾鱼221 八、鱼香肠222 第六章淡水鱼类休闲小食品224 第一节青鱼类小食品224 一、青鱼松224 二、青鱼珍味食品225 三、调味熏青鱼片225 四、五香烤鱼226 五、熏青鱼227 六、青鱼肉火腿229 七、人造蟹肉229 第二节鲤鱼类小食品230 一、熏鲤鱼230 二、美味鱼肉脯231 三、五香烤鲤鱼片232 四、鲤鱼松233 五、鲤鱼肉火腿234 第三节草鱼类小食品234 一、草鱼肉松234 二、熏草鱼236 三、五香烤草鱼片236 四、草鱼肉火腿236 第四节鲢鱼类小食品237 一、熏鲢鱼237 二、五香烤鲢鱼片238 三、鲢鱼松238 四、鲢鱼肉火腿238 五、鲢柳丝239 第五节大马哈鱼类小食品240 一、膨化马哈鱼片240 二、马哈鱼脯242 三、马哈鱼肉火腿244 第六节鳙鱼类小食品244 一、熏鳙鱼244 二、五香烤鳙鱼片244 三、鳙鱼肉松246 四、鳙鱼肉火腿246 第七节其他淡水鱼类小食品246 一、熏鳊鱼246 二、五香烤鳊鱼片247 三、五香烤鲫鱼247 四、五香烤鳊鱼片248 五、五香烤小杂鱼248 六、多味小鲫鱼干249 七、黄鳝罐头250 第七章水产品检验252 第一节水产品感官品质的检测252 一、感官检验的类型252 二、不同类型水产品的感官检验内容254 三、水产品鲜度的感官检验256 第二节理化指标的检测258 一、一般性化学成分的检测258 二、水产品鲜度检测259 第三节微生物指标的检测265 一、样品的采取和送验265 二、检样的处理265 三、样品的检验266 参考文献268

<<水产小食品生产>>

<<水产小食品生产>>

章节摘录

版权页：插图：（5）切丝 将洗干净的海带沥干水分，切成丝状或块状（以三角形和菱形为宜）。

（6）热烫 将丝状或块状海带放入沸水中烫漂2~3min，以杀灭海带表层的细菌，随后取出冷却。

（7）干燥 将冷却的海带沥去水分，铺在竹帘上晒干。

（8）调味按配方要求，将冷开水、糖、甜蜜素与柠檬酸混合搅拌，制成调味液。

然后将干燥后的海带浸于调味液中，浸渍时间为12~24h，让海带充分吸收调味料后，再取出晒干或人工烘干。

（9）干燥包装 将浸过调料液的海带丝烘干，装入复合薄膜袋中，真空封口，辐射杀菌。

二、海带松（一）方法一 将海带经过调味、切丝、油炸膨化处理后，制成一种微黄、脆、咸鲜适度、酥香味美又富含碘质、多糖等营养成分的休闲食品。

1.原辅料 海带、精盐、植物油。

2.工艺流程 原料处理—切丝—炸松脆—沥油—拌盐—杀菌—包装—成品 3.操作要点（1）原料处理将海带洗净，在锅内加水煮透，捞出，洗净黏液，沥去水分。

（2）切丝 沥干的海带卷成卷，切成丝。

（3）炸松脆 锅内放入植物油（豆油，或棕榈油，或花生油），烧至七成热时，放入海带丝，盖上盖略炸一会，再开锅，炸至发硬松脆，捞出。

<<水产小食品生产>>

编辑推荐

《水产小食品生产》可作为水产品休闲食品生产企业工程技术人员和食品从业人员的参考用书，也可以作为相关高等院校以及职业技术学院食品科学与工程专业、水产专业、食品质量与安全等专业的实习实验教学参考书。

<<水产小食品生产>>

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>