

<<肉制品配方1800例>>

图书基本信息

书名：<<肉制品配方1800例>>

13位ISBN编号：9787501924134

10位ISBN编号：7501924139

出版时间：1999-4-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张海生,石永福,张才林,黄德智

页数：711

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>

<<肉制品配方1800例>>

前言

近半个世纪以来,我国中西(欧)式肉类制品的发展,经历了两个时期:前30年由于种种原因,肉类生产量难以满足人民基本消费需求,从而使肉制品生产的发展十分缓慢;改革开放后的20年,肉制品加工业出现了前所未有的新变化,肉制品的品种、品质、产量等各方面都发生了质的飞跃。

80年代初,肉类加工业开始了历时最长、规模最大、用汇最多的设备引进浪潮。

随着设备的引进和肉类科技人员的努力,世界现代肉类加工科技(如腌制技术、乳化技术、保水技术、真空技术、高温灭菌技术、栅栏技术、HACCP技术、包装技术等)在我国肉制品加工领域得到了飞速地推广和应用。

从而,肉制品加工业出现了一批像春都、双汇、金锣等世界级的大企业,日产量达500~600t之多。

山东得利斯集团一直以低温产品主导市场,1998年产量接近2万t。

北京京肉食品厂、山西同风集团股份有限公司、江苏南京雨润集团都是我国低温肉制品的产量超过数千吨或数万吨的厂家。

1998年全国肉禽制品总产量估计约在200万t左右,这是我们肉制品行业的骄傲。

在迅速发展的同时,我们也看到某些企业,为了提高得率、降低成本来牟取高额利润,竟滥用乳化技术、保水技术和腌制技术,在肉制品中超量添加淀粉、大豆蛋白、卡拉胶和水等添加物,其结果既损害了消费者利益,又败坏了企业和产品的良好声誉。

其实,获取合理利润的最好办法是不断开发高品质的新产品,以满足不同层次消费者的需求。

《肉制品配方1800例》是一本为读者拓宽新产品开发思路的书籍,特别是在设计香肠、色拉米、火腿、肉糕、肉冻和其他低温加工肉制品时,更具有实用价值。

加热温度处于巴氏消毒范围的低温肉制品,是我国今后肉制品发展的总趋势,本书所叙述的基本上是这类产品。

<<肉制品配方1800例>>

内容概要

80年代初，肉类加工业开始了历时最长、规模最大、用汇最多的设备引进浪潮。随着设备的引进和肉类科技人员的努力，世界现代肉类加工科技（如腌制技术、乳化技术、保水技术、真空技术、高温灭菌技术、栅栏技术、HACCP技术、包装技术等）在我国肉制品加工领域得到了飞速地推广和应用。

从而，肉制品加工业出现了一批像春都、双汇、金锣等世界级的大企业，日产量达500~600t之多。山东得利斯集团一直以低温产品主导市场，1998年产量接近2万t。北京京肉食品厂、山西同风集团股份有限公司、江苏南京雨润集团都是我国低温肉制品的产量超过数千吨或数万吨的厂家。

1998年全国肉禽制品总产量估计约在200万t左右，这是我们肉制品行业的骄傲。

<<肉制品配方1800例>>

书籍目录

第一篇 西式肉制品第一章 肠类第一节 乳化肠1.法兰克福肠(配方1~配方86)2.维也纳香肠(或用法兰克福香肠配方)(配方1~配方9)3.香辣法兰克福肠(配方1~配方4)4.德国布朗早餐肠(配方1)5.卡尔瓦瑟香肠(配方1)6.德布勒肠(配方1~配方2)7.皇家剑桥香肠(配方1)8.番茄香肠(配方1~配方3)9.奶酪福特肠(配方1~配方2)第二节 绞肉肠1.牛肉肠(配方1~配方3)2.柏林纳肠(配方1~配方4)3.白肠(配方1~配方10)4.波希米亚肠(配方1)5.波罗纳肠(黎巴嫩大红肠)(配方1~配方45)6.波罗纳牛肉肠(配方1~配方5)7.波罗纳粗绞肉肠(配方1)8.波罗纳低档肠(配方1~配方5)9.意大利波罗纳(毛特泰拉)肠(配方1)10.黎巴嫩波罗纳肠(配方1~配方3)11.莱昂波罗纳肠(配方1~配方2)12.德国多味肠(一种猪牛混合的短粗香肠)(配方1~配方14)13.中国香肠(配方1~配方2)14.西班牙熏肉肠(配方1~配方20)15.意大利腌肉肠(配方1)16.农家肠(配方1~配方4)17.加利西亚香肠(西班牙)(配方1~配方2)18.蒜肠(配方1~配方4)19.哥德堡肠(配方1~配方7)20.哥达肠(配方1)21.意大利熟香肠(配方1)22.意大利香肠(配方1~配方3)23.意大利辣香肠(配方1~配方5)24.意大利甜味肠(配方1~配方2)25.波兰克巴萨肠(波兰香肠)(配方1~配方6)26.匈牙利克巴萨熏肠(配方1)27.德国蒜味短香肠(配方1~配方12)28.克拉可肠(配方1~配方3)29.克拉可斯卡肠(配方1~配方2)30.瑞士兰吉格尔肠(配方1~配方5)31.林吉萨香肠(配方1~配方3)32.龙干熏肠(配方1)33.路易斯娜热香肠(配方1~配方2)34.波兰基尔巴萨香肠(配方1~配方21)35.猪肉香肠(配方1~配方43)36.土豆肠(配方1~配方6)37.布拉格香肠(配方1)38.苏格兰板油肠(配方1)39.多味绞肉香肠(配方1~配方24)40.牛肉肠(配方1~配方6)41.茶肠(配方1~配方3)42.图林根香肠(配方1~配方25)43.口条肠(配方1~配方3)44.小牛肉香肠(配方1~配方2)第三节 血肠1.口条血肠(配方1~配方4)2.血肠(配方1~配方11)第四节 肝肠1.德国布氏肝肠(配方1~配方33)2.肝泥肉肠(饼)(配方1~配方2)3.熏肉肝肠(配方1~配方3)4.肝肠(配方1~配方51)5.斯特劳斯堡肝肠(配方1~配方3)第五节 脑肠牛脑肠(配方1)第六节 生熏软香肠1.生熏软香肠(配方1~配方13)2.意大利生鲜香肠(配方1~配方2)第七节 兔肉肠兔肉香肠(配方1~配方2)第二章 盐水火腿第一节 大块肉或盐水注射火腿1.卡比可乐火腿(配方1)2.蒸煮火腿(配方1)3.干腌、盐水或烟熏火腿(配方1)4.盐水或干腌制火腿(配方1~配方2)5.通脊火腿(配方1)6.帕斯特米五香熏牛肉(配方1~配方5)7.腌制猪肉通脊(配方1~配方2)第二节 碎肉火腿1.辣味火腿(配方1~配方2)2.裹胶烤火腿(配方1~配方6)3.肉丁火腿(配方1~配方5)4.绞肉或粗斩火腿(配方1~配方4)5.绞肉火腿(配方1~配方4)第三章 腌熏肉类第一节 培根1.盐水腌制牛肉培根(配方1~配方2)2.干腌牛肉培根(配方1~配方2)3.盐水腌制猪肉培根(配方1~配方2)4.干腌猪肉培根(配方1~配方2)5.加拿大培根(配方1)第二节 腌肉1.腌猪肋肉(去骨)(配方1)2.肉卷(配方1~配方3)3.盐水腌制猪手(配方1~配方2)4.腌牛口条(配方1~配方4)第三节 熏烤肉1.烟熏去骨腿肉(配方1)2.伟特芬莲熏腿(配方1)3.腌猪腿(配方1~配方2)4.意大利熏火腿(配方1)5.腌熏肩肉(配方1)6.烤牛肉或烤猪肉(配方1~配方4)第四章 肉糕类第一节 烤肉糕1.烤肉糕(配方1~配方5)2.烤牛肉糕(配方1~配方4).....第五章 干肠、半干肠、萨拉米及肉干类第六章 罐头类第七章 午餐肉及肉饼类第八章 肉冻类第九章 其他类第二篇 中式肉制品第一章 酱、卤、熏制品第二章 白煮、糟制品第三章 烧烤制品第四章 油炸制品第五章 肉松、肉干、肉脯第六章 咸肉制品第七章 腊肉、清酱油、酱封肉制品第八章 中式火腿制品第九章 灌肠制品第十章 其他肉制品

<<肉制品配方1800例>>

章节摘录

插图：加工工艺（1）原料选择与修整选用在肉制品加工整理修割剩下的碎肉块或比较小的肉块，去净杂质、血污、骨头渣、脆骨等，冲洗干净，以备绞肉。

（2）绞肉馅 把洗净的肉头、小肉块放绞肉机内绞成肉馅待用。

（3）煮粉条 去掉粉条中的各种杂质，煮锅内放清水，用旺火烧开后放入粉条，煮到粉条变软，变色为止，随即停火用笊篱把水面飘浮的杂质撇净后捞出粉条放入竹筐内，用清水冲干净后放绞肉机内绞成馅，备用。

（4）和馅 先检查和馅机运转是否正常，把和馅机机口放平后装进绞好的粉条和肉馅，兑进淀粉和各种辅料，将和馅机口朝上，加入适量水后开机搅拌均匀，停机，取出丸子馅，放入容器内。

和馅时兑水量要适度，水过多丸子馅稀软炸不成形，耗油量也大，出品率低，出丸子渣多。

水不足馅过干，丸子炸不透，也不易成形，容易散，出品率也低。

所以丸子馅要搅拌均匀，稀稠适度，放在手中的丸子馅不发散，不稀溜，特别富有柔软的弹性。

如果没有和馅机，产量又小，可用手和馅达到以上标准即可。

（5）炸制 把炸油放进锅内（最好是植物油，炸成的丸子颜色好，味香。

动物油炸的丸子凉后颜色发白不漂亮），用旺火把油烧到八成熟时（约180℃油温）就可以炸制。

把和好的丸子馅放进丸子成形机，开动机器，丸子被挤入油锅后要用笊篱搅动，防止粘连和糊锅，炸至金黄色即可捞出，放在竹筐内控净油后送进晾肉间，摊开晾凉。

不要捂着，否则丸子失去焦脆感。

炸丸子时一次炸的数量不要过多，应灵活掌握，随炸随注意油温，油温过高，丸子还未熟，外皮已炸成焦黄。

油温过低，丸子喝油多，外表不上色，不美观，不焦脆，也不香。

<<肉制品配方1800例>>

编辑推荐

《肉制品配方1800例》是由中国轻工业出版社出版的。

<<肉制品配方1800例>>

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>