

<<珍禽野味食品加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<珍禽野味食品加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787502340209

10位ISBN编号：7502340203

出版时间：2002-7-1

出版时间：科学技术文献出版社

作者：马美湖

页数：270

字数：219000

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>

<<珍禽野味食品加工工艺与配方>>

内容概要

本书在国内首次介绍了鸭、鹅、鹌鹑、野鸡、野鸭、鸵鸟、鹧鸪、肉鸽、麻雀、乌骨鸡等特种珍禽的加工工艺与配方。

全书内容丰富，涉及面广，操作性强，是广大农村特种珍禽养殖户极其有用的科技加工书，可作为广大农产品加工企业、食品加工企业的参考书，同时也可供大专院校相关专业师生阅读参考。

<<珍禽野味食品加工工艺与配方>>

书籍目录

第一章 珍禽的屠宰初加工技术?? 一、活珍禽的检验?? 二、珍禽的集养与运输?? 三、珍禽的屠宰工艺?? 四、白条鹅加工?? 五、其他禽肉的分割与分级?? 六、珍禽的宰前宰后检验??第二章 珍禽肉的保鲜与贮藏技术?? 一、珍禽肉的低温贮藏?? 二、珍禽肉的冷却与冷藏?? 三、珍禽肉的冷冻?? 四、珍禽肉的化学保藏??第三章 珍禽腌腊制品加工技术?? 一、珍禽肉腌制的原理与方法?? 二、南安板鸭?? 三、南京板鸭?? 四、风味板鹅?? 五、腊鹌鹑??第四章 珍禽干制品的加工技术?? 一、珍禽产品干制方法?? 二、干制对肉性质的影响?? 三、珍禽肉干制品的质量控制?? 四、鸽肉肉干?? 五、鹌鹑肉干?? 六、火鸡肉松?? 七、中式鹅火腿?? 八、川味、湘味鹅肉干?? 九、鲜味肉鸽脯?? 十、松脆鹅肉松?? 十一、熏野鸭?? 十二、涪陵火鸡肉松??第五章 珍禽酱卤制品加工技术?? 一、盐水鹅?? 二、酱板鹅?? 三、酱鸭的加工?? 四、红卤酱鹅?? 五、糟鹅加工?? 六、醉野鸡?? 七、几种常见的酱卤制品加工辅料和使用方法??第六章 真空软包装乌骨鸡?? 一、屠宰鸡的选择?? 二、加工工艺??第七章 珍禽肠类制品加工技术?? 一、鹅肉熏肠?? 二、鸵鸟肉香肠?? 三、无硝鸵鸟肉香肠?? 四、火鸡肉香肠???第八章 珍禽烧烤制品加工技术??第九章 珍禽油炸制品加工技术??第十章 珍禽罐头制品加工技术??第十一章 鸵鸟的加工与利用??第十二章 西式珍禽肉产品??第十三章 其他珍禽产品加工技术??主要参考文献

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>