

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

图书基本信息

书名：<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

13位ISBN编号：9787503214639

10位ISBN编号：7503214635

出版时间：1997-08

出版时间：中国旅游出版社

作者：唐宏荣

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>

## <<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

### 书籍目录

#### 目录

##### 概述

##### (一) 食品质量感官鉴别的基本方法

- 1、视觉鉴别法
- 2、嗅觉鉴别法
- 3、味觉鉴别法
- 4、触觉鉴别法
- 5、听觉鉴别法

##### (二) 食品掺伪的方式与危害及处理

##### 1、食品掺伪的方式

- (1) 掺兑
- (2) 混入
- (3) 抽取
- (4) 粉饰
- (5) 假冒

##### 2、食品掺伪的危害

##### 3、掺伪食品的处理原则

##### (三) 食品质量鉴别后的食用与处理原则

##### 1、食品鉴别原则

##### 2、食品鉴别后的处理原则

##### (四) 食品保藏的基本方法

##### 1、冷藏

##### 2、高温保藏法

##### 3、脱水保藏法

##### 4、提高渗透压保藏法

##### 5、辐照保藏法

##### 6、提高氢离子浓度保藏法

##### 7、添加剂(防腐剂)保存法

#### 一、水产食品

##### (一) 水产食品质量鉴别

##### 1、鲜鱼的质量鉴别

##### 2、冰冻鱼的质量鉴别

##### 3、干鱼的质量鉴别

##### 4、咸鱼的质量鉴别

##### 5、死、活黄鳝制成鳝丝(块)的鉴别

##### 6、药物毒死鱼的鉴别

##### 7、污染鱼的鉴别

##### 8、鱿鱼的质量鉴别

##### 9、墨鱼干的质量鉴别

##### 10、银鱼的质量鉴别

##### 11、河豚鱼的鉴别

##### 12、鱼粉的质量鉴别

##### 13、水发鱼丸的质量鉴别

##### 14、油炸鱼丸的质量鉴别

##### 15、鲜虾的质量鉴别

## <<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

- 16、鲜虾仁的质量鉴别
  - 17、河虾鲜度的鉴别
  - 18、虾米质量的鉴别
  - 19、虾皮(熟虾皮)的质量鉴别
  - 20、虾酱的质量鉴别
  - 21、河蟹的质量鉴别
  - 22、海蟹的质量鉴别
  - 23、贝肉的质量鉴别
  - 24、干贝的质量鉴别
  - 25、海蜇皮的质量鉴别
  - 26、海参的质量鉴别
  - 27、海带干品的质量鉴别
  - 28、紫菜的质量鉴别
  - 29、牡蛎的质量鉴别
- (二) 水产食品的保藏与保鲜
- 1、鱼类食品冷藏条件与保存期限
  - 2、食盐保藏法
  - 3、鱼、肉保鲜新法
  - 4、鲜鱼保鲜六法
  - 5、冰箱贮存鲜虾
  - 6、家庭怎样保存海蜇
  - 7、保存活泥鳅的方法
  - 8、巧藏海味
  - 9、活鱼保鲜
- (三) 水产食品鲜度的快速检验
- 1、pH值的测定
  - 2、氨的测定
- 二、肉与肉制品
- (一) 肉与肉制品的质量鉴别
- 1、鲜猪肉的质量鉴别
  - 2、冻猪肉的质量鉴别
  - 3、肉馅的质量鉴别
  - 4、病死猪肉的鉴别
  - 5、公、母猪肉的鉴别
  - 6、灌水猪肉的鉴别
  - 7、“米”猪肉的鉴别
  - 8、硼砂肉的鉴别
  - 9、猪肉发光与色变的鉴别
  - 10、黄膘肉的鉴别
  - 11、人畜共患传染病畜肉的鉴别及处理
- (1) 炭疽
  - (2) 鼻疽
  - (3) 口蹄疫
  - (4) 囊虫病
  - (5) 旋毛虫病
  - (6) 猪瘟、猪丹毒
  - (7) 结核病

## <<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

- 12、内脏的质量鉴别
- 13、肉松的质量鉴别
- 14、烧烤肉、叉烧肉的质量鉴别
- 15、咸肉的质量鉴别
- 16、腊肉的质量鉴别
- 17、香肠、香肚的质量鉴别
- 18、火腿的质量鉴别
- 19、酱卤肉品的质量鉴别
- 20、鲜牛、羊、兔肉的质量鉴别
- 21、牛肉和马肉的鉴别
- 22、羊肉的质量鉴别
- 23、绵羊肉与山羊肉的鉴别
- 24、鲜禽肉的质量鉴别
- 25、冰冻禽肉的质量鉴别
- 26、活禽屠宰与死禽冷宰的鉴别
- 27、鸭子的老嫩鉴别
- 28、板鸭的质量鉴别
- 29、变质烧鸡的鉴别
- 30、注水鸡鸭的鉴别

### (二) 肉类食品的保藏与保鲜

- 1、肉类食品的冷藏条件与保存期限
- 2、鲜肉简易保存三法
  - (1) 酱油浸泡法
  - (2) 食醋浸润法
  - (3) 酱煮法
- 3、夏季鲜肉保存二法
- 4、保藏腊味的方法
- 5、保藏火腿二法
- 6、咸鱼咸肉的保藏
- 7、如何保存鲜肝

### (三) 肉类食品新鲜度的快速检验法

- 1、pH值的检验方法
- 2、硫化氢的检验方法

## 三、蛋及蛋制品

### (一) 蛋及蛋制品的质量鉴别

- 1、鲜蛋的质量鉴别
- 2、次蛋的质量鉴别
  - (1) 裂纹蛋
  - (2) 流清蛋
  - (3) 热伤蛋
  - (4) 血筋蛋
  - (5) 血环蛋
  - (6) 孵化蛋
  - (7) 异物蛋
  - (8) 贴壳蛋
  - (9) 散黄蛋
  - (10) 霉蛋

## <<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

- (11) 泄黄蛋
- (12) 黑腐蛋
- (13) 绿色蛋白蛋
- 3、反常蛋的鉴别
  - (1) 双黄蛋
  - (2) 无黄蛋
  - (3) 重壳蛋
  - (4) 软壳蛋
  - (5) 沙壳蛋
  - (6) 血白蛋
  - (7) 血斑蛋
  - (8) 肉斑蛋
  - (9) 异物蛋
  - (10) 畸形蛋
- 4、咸蛋的质量鉴别
- 5、皮蛋的质量鉴别
- 6、糟蛋的质量鉴别
- 7、蛋粉的质量鉴别
- 8、冰蛋的质量鉴别
- (二) 蛋及蛋制品的保藏与保鲜
  - 1、冷藏法
  - 2、液浸贮蛋法
    - (1) 石灰水贮蛋法
    - (2) 泡花碱贮蛋保鲜法
  - 3、涂膜贮蛋法
  - 4、干藏贮蛋保鲜法
    - (1) 糠谷贮存法
    - (2) 豆类贮存法
    - (3) 大小米贮存法
  - 5、鲜蛋保鲜300天
  - 6、皮蛋的贮存方法
  - 7、咸蛋的保存期限
  - 8、糟蛋的贮存方法
- (三) 鲜蛋新鲜度的快速检验比重测定法
- 四、奶与奶制品
  - (一) 奶与奶制品的质量鉴别
    - 1、鲜奶的质量鉴别
    - 2、甜炼乳的质量鉴别
    - 3、奶粉的质量鉴别
    - 4、掺假奶粉的鉴别
    - 5、酸牛奶的质量鉴别
    - 6、奶油的质量鉴别
    - 7、干酪的质量鉴别
  - (二) 奶与奶制品的保藏与保鲜
    - 1、奶与奶制品的贮藏条件和保存期限
    - 2、牛奶简易保鲜三法
    - 3、软包装牛奶夏季保鲜法

## <<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

### (三) 奶与奶制品掺伪的快速检验

- 1、牛奶中掺水检验
- 2、牛奶中掺米汤的检验
- 3、牛奶掺豆浆的检验
- 4、牛奶掺入尿的检验
- 5、牛奶中掺蔗糖的检验
- 6、牛奶中掺食盐的检验
- 7、牛奶中掺石灰水的检验

### 五、酒类

#### (一) 酒类的质量鉴别

- 1、白酒的质量鉴别
- 2、啤酒的质量鉴别
- 3、黄酒的质量鉴别
- 4、果酒的质量鉴别
- 5、各类酒的质量鉴别
- 6、瓶装酒的质量鉴别

#### (二) 酒类的保藏

#### 各类酒的保存时间

- (1) 啤酒
- (2) 葡萄酒、果露酒
- (3) 汽酒、香槟酒
- (4) 白酒
- (5) 黄酒

### 六、饮料、冷饮类

#### (一) 饮料、冷饮食品的质量鉴别

- 1、汽水的质量鉴别
- 2、果汁的质量鉴别
- 3、果汁与果子露的区别
- 4、变质果汁的鉴别
- 5、真假蜜桔原汁的鉴别
- 6、冰淇淋的质量鉴别
- 7、雪糕的质量鉴别
- 8、冰棍(棒)的质量鉴别
- 9、食用冰块的质量鉴别
- 10、麦乳精的质量鉴别
- 11、固体饮料的质量鉴别
- 12、矿泉水饮料的质量鉴别
- 13、不含气体饮料的质量鉴别
- 14、运动饮料的识别
- 15、软饮料的选购

#### (二) 饮料、冷饮的保藏

#### (三) 冷饮食品掺伪的检验

#### 真假果汁的检验方法

### 七、食用油脂

#### (一) 食用油脂的质量鉴别

- 1、大豆油的质量鉴别
- 2、花生油的质量鉴别

## <<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

- 3、菜子油的质量鉴别
- 4、芝麻的质量鉴别
- 5、芝麻油的质量鉴别
- 6、人造奶油的质量鉴别
- 7、真假香油的鉴别
- 8、掺假豆油的鉴别
- (二) 食用油脂的保藏
- 1、存放食用油应注意什么
- 2、猪油保鲜法
- 3、久存花生油
- (三) 食用油掺假的检验方法
- 1、植物油脂掺入矿物油的检验
- 2、芝麻油掺假检验
- 八、调味品
- (一) 调味品的质量鉴别
- 1、食盐的质量鉴别
- 2、酱油的质量鉴别
- 3、食醋的质量鉴别
- 4、味精的质量鉴别
- 5、掺假味精的鉴别
- 6、大料(八角、茴香)与莽草籽的鉴别
- 7、真假花椒面的鉴别
- 8、辛辣料的质量鉴别
- 9、掺假芥末的鉴别
- (二) 调味品的保存
- 1、食盐防潮三法
- 2、防止酱油和醋生霉四法
- 九、罐头食品
- (一) 罐头的质量鉴别
- 1、肉类罐头的质量鉴别
- 2、水产类罐头的质量鉴别
- 3、果蔬类罐头的质量鉴别
- 4、过期罐头的鉴别
- 5、罐头食品腐败变质的鉴别
- (二) 罐头食品的保藏
- 1、各种罐头的保存期限
- 2、肉类罐头贮藏期的营养价值影响
- 十、糕点
- (一) 糕点的质量鉴别
- 1、蛋糕的质量鉴别
- 2、白皮糕点(酥皮类)的质量鉴别
- 3、核桃酥(混糖酥类)的质量鉴别
- 4、饼干的质量鉴别
- 5、面包的质量鉴别
- 6、月饼的质量鉴别
- (二) 糕点的保存
- 1、各类糕点的保存期限

## <<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

- (1) 白皮点心
- (2) 蛋糕
- (3) 麻饼
- (4) 月饼
- (5) 礼品大蛋糕
- (6) 饼干
- (7) 香糕

### 2、怎样保存月饼

### 3、面包的保存

## 十一、糖与糖果

### (一) 糖与糖果的质量鉴别

- 1、白糖的质量鉴别
- 2、红糖的质量鉴别
- 3、糖果的质口鉴别
- 4、巧克力的质量鉴别

### (二) 糖与糖果的贮藏

### 糖果的保质期

## 十二、粮谷类

### (一) 粮食的质量鉴别

- 1、稻谷的质量鉴别
- 2、大米的质量鉴别
- 3、大米霉变的鉴别
- 4、大米掺白石的鉴别
- 5、北方大米掺籼米的鉴别
- 6、小麦的质量鉴别
- 7、面粉的质量鉴别
- 8、玉米的质量鉴别
- 9、高粱的质量鉴别
- 10、陈小米冒充新小米的鉴别

### (二) 粮食的贮藏

- 1、夏季家庭保存大米二法
- 2、大米不宜曝晒
- 3、家庭贮粮如何度夏
- 4、花生米贮存新法
- 5、如何保存年糕

## 十三、茶叶

### (一) 茶叶的质量鉴别

- 1、新茶叶的质量鉴别
- 2、新茶与陈茶的识别
- 3、窈花茶与拌干花茶的鉴别
- 4、鉴别真茶与假茶

### (二) 茶叶的贮藏

- 1、用瓶、罐、听保存法
- 2、热水瓶胆贮藏法
- 3、热装密封保存法
- 4、低温冷藏保存法

## 十四、豆类及其制品

## <<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

### (一) 豆制品的质量鉴别

- 1、大豆的质量鉴别
- 2、绿豆芽用化肥的鉴别
- 3、豆浆的质量鉴别
- 4、豆腐的质量鉴别
- 5、豆腐干的质量鉴别
- 6、豆腐皮的质量鉴别
- 7、豆腐泡的质量鉴别
- 8、机制腐皮(竹)的质量鉴别
- 9、面筋的质量鉴别
- 10、腐乳的质量鉴别
- 11、湿粉皮、凉粉的质量鉴别
- 12、粉丝、粉条的质量鉴别
- 13、酱的质量鉴别
- 14、淀粉的质量鉴别
- 15、真假藕粉的鉴别

### (二) 豆制品的保鲜与贮藏

- 1、大豆贮存三法
- 2、豆腐保鲜四法

## 十五、蔬菜

### (一) 蔬菜的质量鉴别

- 1、良质蔬菜
- 2、次质蔬菜
- 3、劣质蔬菜
- 4、胡萝卜的挑选
- 5、蒜苗的选购
- 6、萝卜的挑选
- 7、包心菜的选购
- 8、甘蓝菜的选购
- 9、茄子的选购
- 10、土豆的挑选
- 11、豇豆的选购
- 12、鲜藕的选购
- 13、四季豆的挑选
- 14、茭白的选购
- 15、山药的挑选
- 16、生姜的识别
- 17、笋类的质量鉴别
- 18、野生食用蕈的鉴别
- 19、真假芦笋的鉴别
- 20、葱的挑选
- 21、黑木耳的质量鉴别
- 22、银耳的质量鉴别
- 23、香菇的质量鉴别
- 24、发菜的质量鉴别
- 25、黄花菜的质量鉴别
- 26、榨菜的质量鉴别

## <<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

### (二) 蔬菜的保藏

- 1、大白菜的贮存保鲜
- 2、萝卜的保藏三法
- 3、鲜辣椒的土法保鲜
- 4、韭菜、蒜黄的保鲜
- 5、冬瓜的保鲜
- 6、蕃茄(西红柿)的保鲜
- 7、黄瓜的保藏
- 8、土豆的保存
- 9、葱头的保存
- 10、莲藕保鲜二法
- 11、冬笋保鲜三法
- 12、茼蒿的保鲜
- 13、香菜保存二法
- 14、豇豆的保存
- 15、生姜保鲜三法
- 16、大蒜贮存三法
- 17、小葱的保鲜
- 18、新鲜蘑菇的保鲜
- 19、银耳的保存
- 20、黑木耳的贮存

### 十六、果品类

#### (一) 鲜果的质量鉴别

- 1、苹果的质量鉴别
- 2、柑桔的质量鉴别
  - (1) 柑
  - (2) 桔
  - (3) 甜橙
  - (4) 柚
  - (5) 柠檬
- 3、香橼、佛手柑的质量鉴别
- 4、香瓜的挑选
- 5、葡萄的质量鉴别
- 6、西瓜的生熟鉴别
- 7、哈密瓜的生熟鉴别
- 8、水蜜桃的质量鉴别
- 9、猕猴桃的挑选
- 10、阳桃的选购
- 11、番木瓜的挑选
- 12、菠萝的选购与吃法
- 13、龙眼(桂圆)的挑选
- 14、梅果的选购
- 15、白果的挑选
- 16、椰子的挑选
- 17、橄榄的挑选
- 18、栗子的选购
- 19、香蕉与芭蕉的鉴别

## <<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

### 20、鲜荔枝的质量鉴别

#### (二) 干果品的质量鉴别

- 1、荔枝干的挑选
- 2、莲子的选购
- 3、桂圆肉的质量鉴别
- 4、大枣的质量鉴别
- 5、核桃的质量鉴别
- 6、葡萄干的选购
- 7、葵花子的质量鉴别
- 8、柿饼的挑选

#### (三) 果品的贮藏与保鲜

- 1、水果低温贮藏条件与保存期限
- 2、夏季瓜果简易保藏法
- 3、苹果保鲜二法
- 4、柑桔保鲜五法
- 5、西瓜保鲜三法
- 6、鲜荔枝保鲜三法
- 7、香蕉的保鲜
- 8、板栗(栗子)贮存五法
- 9、红枣贮存三法
- 10、莲子的贮存

### 十七、蜂蜜

#### (一) 蜂蜜的质量鉴别

#### 掺假蜂蜜的鉴别

#### (二) 蜂蜜的保藏

#### 蜂蜜贮存三法

### 十八、方便食品

#### (一) 方便食品的质量鉴别

- 1、普通面条
- 2、方便面(速食面条)
- 3、方便米饭
- 4、元宵粉
- 5、机制冷冻饺子
- 6、三明治
- 7、汉堡包
- 8、大豆蛋白食品
- 9、软罐头食品
- 10、方便汤料
- 11、膨化食品

#### (二) 方便食品的保藏

### 十九、能引起食物中毒的某些食品的鉴别与预防

- 1、毒蘑菇中毒
- 2、发芽的马铃薯中毒
- 3、四季豆中毒
- 4、鲜黄花菜中毒
- 5、青西红柿不能吃
- 6、烂生美中毒

## <<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

- 7、霉变白薯中毒
- 8、久存的老南瓜中毒
- 9、未煮熟的豆浆中毒
- 10、霉变甘蔗中毒
- 11、莽草籽中毒
- 12、苦杏仁中毒
- 13、变红色的汤圆中毒
- 14、青菜也能中毒
- 15、动物甲状腺中毒
- 16、动物肾上腺中毒
- 17、柞蚕蛹中毒
- 18、鱼胆中毒
- 19、含高组胺鱼类中毒
- 20、河豚鱼中毒
- 21、烧焦了的鱼和肉不能吃
- 22、变质食用油中毒
- 23、粗制棉籽油中毒

### 二十、滋补食品

#### 1、滋补食品有哪些

- (1) 补气食品
- (2) 补血食品
- (3) 补阴食品
- (4) 补阳食品

#### 2、各季节性滋补食品

- (1) 春季的滋补食品有哪些
- (2) 夏季的滋补食品有哪些
- (3) 秋季的滋补食品有哪些
- (4) 冬季的滋补食品有哪些

#### 3、蜂皇浆的滋补作用与保存

#### 4、蜂蜜的滋补作用

#### 5、白木耳的滋补作用

#### 6、桂圆肉(龙眼肉)的滋补作用

#### 7、荔枝的滋补作用

#### 8、大枣的滋补作用

#### 9、龟类的滋补作用

#### 10、鳖肉的滋补作用

#### 11、海参的滋补作用

#### 12、鳝鱼的补益作用

#### 13、泥鳅的补益作用

#### 14、鲫鱼的补益作用

#### 15、鲢鱼的补益作用

#### 16、鲤鱼的补益作用

#### 17、猪肉的补益作用

#### 18、牛肉的补益作用

#### 19、羊肉的补益作用

#### 20、鸡肉的补益作用

#### 21、鸭肉的补益作用

<<家庭食品质量鉴别与保鲜指南>>

- 22、芝麻的补益作用
- 23、莲子的补益功效
- 24、花生的补益作用
- 25、大豆的滋补作用
- 26、绿豆的补益作用
- 27、核桃的滋补作用
- 28、大蒜的补益作用
- 29、生姜的补益作用
- 30、黑木耳的滋补作用
- 31、苹果的补益作用
- 32、梨的补益作用
- 33、西瓜的补益作用
- 34、桔子的补益作用
- 35、白砂糖的补益作用
- 36、红糖的补益作用

二十一、附录

- (一) 中华人民共和国食品卫生法
- (二) 常用食物成分表(每100克)

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>