

<<肉类简易加工>>

图书基本信息

书名：<<肉类简易加工>>

13位ISBN编号：9787539015644

10位ISBN编号：7539015640

出版时间：1999-10

出版时间：江西科学技术出版社

作者：董开发

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>

<<肉类简易加工>>

书籍目录

目录

一、肉品加工辅助材料

1. 调色料的种类和作用
2. 调香料的种类和作用
3. 调味料的种类和作用
4. 调质料的种类和作用

二、腌腊制品的加工

5. 广东腊肉
6. 湖南腊肉
7. 川式腊肉
8. 各式香肠的配方
9. 香肠加工方法
10. 肉枣
11. 金华火腿（南腿）
12. 如皋火腿（北腿）
13. 宣威火腿（云腿）
14. 南京香肚
15. 香肚衣加工
16. 咸肉
17. 缠丝兔
18. 腊猪头
19. 腊猪肝
20. 腊猪心
21. 腊猪舌
22. 腊猪腰
23. 腊猪肚

三、酱卤制品的加工

24. 五香酱肉
25. 苏洲陆稿荐酱汁肉
26. 无锡酱排
27. 北京天福号酱肘子
28. 砂仁腿胗
29. 扎蹄
30. 四川卤牛肉
31. 镇江肴肉
32. 北京月盛斋酱牛肉
33. 烧羊肉
34. 卤猪肝
35. 卤下水（大肠、猪肚、猪舌、猪心）
36. 卤猪头方肉

四、干制品的加工

37. 牛肉干
38. 太仓肉松
39. 福建肉松
40. 肉脯

<<肉类简易加工>>

五、熏烤制品的加工

- 41.叉烧肉
- 42.烧肉（烤肉）
- 43.广东烤乳猪
- 44.广东化皮烧猪
- 45.熏猪大肠及猪肚
- 46.熏肉
- 47.熏牛舌
- 48.灯影牛肉
- 49.水晶肚
- 50.大众红肠
- 51.培根

<<肉类简易加工>>

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>