第一图书网, tushu007.com

<<中国农民工职业教育培训教材 畜产>>

图书基本信息

书名：<<中国农民工职业教育培训教材 畜产品加工>>

13位ISBN编号：9787540846640

10位ISBN编号：754084664X

出版时间：2008-10

出版时间：四川教育出版社

作者：农民工职业教育培训教材编委会 编

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

内容概要

随着我国经济发展的加快，大批农民进入城市务工。
据2006年国务院政策研究室发布的《中国农民工调研报告》，我国外出务工农民数量为1.2亿人左右，如果加上在本地乡镇企业就业的农村劳动力，农民工总数大约2亿人。
从趋势上说，农民工的数量仍然在不断增加。
在珠江三角洲的一些地区，农民工的人数可达本地户籍人口的10倍以上，“劳务经济”已经成为国民经济发展中的新亮点。
在今后20年里，我国至少还要推动2亿～3亿农村劳动力进入城市和乡镇非农产业。
加强对农民工的职业教育，对解决“三农”问题，推进城镇化建设，实现十七大提出的“推动科学发展，促进社会和谐，为夺取全面建设小康社会新胜利而奋斗”的目标具有重要意义。
2006年7月，教育部领导在国务院新闻办召开的新闻发布会上指出，职业教育在今后一段时间内服务的主要对象就是农民工，要“使无业者有业，使有业者乐业”。

书籍目录

第一章 肉与肉品加工　第一节 畜禽屠宰　第二节 肉的基础知识　第三节 肉品加工常用的辅助材料　第四节 肉的冷加工制品　第五节 腌腊制品　第六节 灌制类制品　第七节 熏烤制品　第八节 酱卤制品　第九节 干制品　第十节 油炸制品　第十一节 罐藏制品第二章 乳与乳品加工　第一节 乳的基础知识　第二节 原料乳的验收与预处理　第三节 液态奶加工　第四节 乳粉加工　第五节 酸奶加工　第六节 冰激凌与雪糕加工第三章 蛋与蛋品加工　第一节 蛋的基础知识　第二节 鲜蛋的品质检查与储藏保鲜　第三节 皮蛋加工　第四节 咸蛋加工参考文献

章节摘录

插图：（五）品质改良剂目前肉制品中使用的品质改良剂多为磷酸盐类，主要有焦磷酸钠，其目的主要是提高肉的保水性能，使肉制品的嫩度和黏性增加，既可改善风味，也可提高成品率。
1.焦磷酸钠焦磷酸钠为无色或白色结晶性粉末，溶于水，不溶于乙醇。
本品对制品的稳定性起很大作用，并具有增加弹性、改善风味和抗氧化作用，常用于灌肠和西式火腿等肉制品中，单独使用量不超过0.5 g／k g。
多与三聚磷酸钠混合使用。
2.三聚磷酸钠三聚磷酸钠为无色或白色的片状或白色粉末，有潮解性，对脂肪有很强的乳化性。
另外还有防止变色、变质、增加黏着力的作用。
其最大用量应控制在2g／kg以内。
磷酸盐溶解性较差，因此在配制腌制液时，要先将磷酸盐溶解后再加入其他腌制料。

编辑推荐

《畜产品加工》为四川教育出版社出版。

第一图书网, tushu007.com
<<中国农民工职业教育培训教材 畜产>>

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