

<<畜肉食品加工大全>>

图书基本信息

书名：<<畜肉食品加工大全>>

13位ISBN编号：9787807392309

10位ISBN编号：7807392304

出版时间：2008-4

出版时间：中原农民出版社

作者：崔伏香,刘玺,朱维军

页数：197

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>

## <<畜肉食品加工大全>>

### 内容概要

畜肉食品是动物性蛋白质的主要来源，是人类生存、生活和发展必不可少的资源。《畜肉食品加工大全》主要介绍了八大类100多个品种畜肉食品的配方、工艺流程及操作要点等，实用性强，阐述简明，内容详细，适合畜肉加工生产者参考。

## &lt;&lt;畜肉食品加工大全&gt;&gt;

## 书籍目录

一、腌腊制品 (一) 广东腊肉 (二) 开封腊羊肉 (三) 腊乳狗 (四) 青酱肉 (五) 酱封肉 (六) 咸肉 (七) 枫肉 (八) 缠丝兔二、酱卤制品 (一) 酱肉加工概述 (二) 北京酱猪肉 (三) 苏州酱肉 (四) 无锡酥骨肉 (五) 酱牛肉附: 酱牛肉加工新技术 (六) 承德酱驴肉 (七) 五香狗肉 (八) 罗锅肉 (九) 酱肘子 (十) 酱汁肉 (十一) 五香兔肉 (十二) 肴肉 (十三) 白切肉 (十四) 砂锅居白煮肉 (十五) 白切羊肉 (十六) 糟肉 (十七) 卤下水 (十八) 层层脆 (十九) 丁香肘子 (二十) 清酱肘子 (二十一) 坛子糟肉 (二十二) 五香酱肉 (二十三) 白魁羊肉 (二十四) 板羊肉 (二十五) 醋羊肉 (二十六) 五香牛肚领三、熏烧烤制品 (一) 北京熏肉 (二) 熏腿 (三) 安阳熏猪肚 (四) 济南熏牛舌 (五) 烤肉 (六) 广东叉烧肉 (七) 脆皮乳猪 (八) 烤羊腿 (九) 烤羊排 (十) 烤五香驴肉 (十一) 烤全兔 (十二) 叉烤外脊 (十三) 沙茶烤牛肉四、干制品 (一) 肉松加工2法 (二) 肉干加工8法 (三) 枫叶肉干 (四) 新乡牛肉粒 (五) 肉脯加工6法五、油炸制品 (一) 走油肉 (二) 香酥羊腿 (三) 金丝牛肉 (四) 炸猪排 (五) 什锦玻璃肉 (六) 油炸猪肉丸 (七) 北京糖酥牛肉 (八) 炸酥肉 (九) 东北酥白肉 (十) 牛肉贡丸六、灌肠制品 (一) 香肠制品 (二) 香肚制品 (三) 水晶肚 (四) 肉枣 (五) 大红肠 (六) 小红肠 (七) 大众红肠 (八) 萨拉米肠 (九) 火腿肠 (十) 北京蛋清肠 (十一) 嫩化西式兔肉火腿肠 (十二) 牛肉灌肠制品七、火腿制品 (一) 金华火腿 (二) 沈阳大火腿 (三) 上海圆火腿 (四) 松花火腿 (五) 西式盐水方腿 (六) 肉糜方腿 (七) 熏火腿 (八) 压制火腿八、其他制品 (一) 三鲜小肚 (二) 八宝酿猪肚 (三) 志士肉 (四) 肉咸豉 (五) 灌肺 (六) 卤腌口条 (七) 粉肠 (八) 香辣猪排骨 (九) 炙全肠 (十) 冶全羊 (十一) 麻辣牛肉条 (十二) 辣白牛肉 (十三) 辣酱猪狗肉

主要参考文献

<<畜肉食品加工大全>>

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>