

<<禽肉食品加工大全>>

图书基本信息

书名：<<禽肉食品加工大全>>

13位ISBN编号：9787807392316

10位ISBN编号：7807392312

出版时间：2008-6

出版时间：中原农民出版社

作者：崔伏香，刘玺，朱维军 主编

页数：214

字数：175000

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>

## <<禽肉食品加工大全>>

### 内容概要

目前,我国禽类养殖业发展迅猛,禽肉食品加工业也随之迅速崛起。

为适应我国日益发展的禽肉产品加工业的需要,特编写本书,以供禽肉食品加工业人员参考。

本书将禽肉制品的加工,分为腌腊制品、酱卤制品、熏烧烤制品、肉干制品、油炸制品、香肠制品、火腿制品、其他制品等类别,在每一类中介绍几种比较成熟的加工工艺,它们既是个别制品的加工工艺,又是可以据之加以拓展的加工制品的典型。

各个章节的内容既相对独立,又形成有机的一体,详细介绍了八大类100余种禽肉食品的原料选择、工艺配方、加工过程、操作要点、产品质量标准等内容。

<<禽肉食品加工大全>>

书籍目录

一、腌腊制品 (一)板鸭 (二)板鸡 (三)板鹅 (四)杭州酱鸭 (五)琵琶鸭 (六)风鸡的三种风味 (七)腊鸡 (八)腊鸭 (九)生酱鸡 (十)醋鸡 (十一)腌鸡 (十二)醉鸡 (十三)南京鸭肫干 (十四)腊鸡(鸭、鹅)片 (十五)腊鹌鹑 (十六)腊香鸵鸟肉二、酱卤制品 (一)烧鸡的四种风味 (二)酱鸡的两种风味 (三)苏州酱鸭 (四)酱鹅 (五)白斩鸡 (六)盐水鸭 (七)卤煮鸡 (八)卤鸭 (九)陈皮鸭 (十)五香童子鸡 (十一)脆皮鹅 (十二)糟鹅(鸭、鸡) (十三)红烧肉鸽 (十四)卤肫肝 (十五)五香脱骨凤爪 (十六)布袋鸡三、熏烧烤制品 (一)烤鸭 (二)烤鸡 (三)常熟叫化鸡 (四)沟帮子熏鸡 (五)无为熏鸭 (六)烤鸡肉片 .....四、肉干制品五、油炸制品六、香肠制品七、禽肉火腿制品八、其他制品参考文献

## &lt;&lt;禽肉食品加工大全&gt;&gt;

## 章节摘录

一、腌腊制品 传统的腌腊肉制品种类丰富,在加工过程中都要采用腌制工艺,过去一般在冬天加工,制品在寒冬腊月的低温作用下脱水风干、成熟,具有特殊的腌腊风味,故称为腌腊制品。随着人工制冷技术的应用,目前四季均可加工生产。

此类制品大多是生的,加热制熟后方能食用,较耐贮藏。

腌制就是用食盐或以食盐为主并添加硝酸盐、糖、调料等,对肉进行的工艺处理,是腌腊制品加工的重要工序,其目的是使盐分、调料等进入肉组织,提高制品的风味、色泽、贮藏性和保水性。肉的腌制方法分为干腌法、湿腌法、混合腌制法和盐水注射法。

干腌法是将盐、糖等腌制剂直接擦在肉的表面,然后置于容器中,通过肉中水分将腌制剂溶解、渗透而进入肉的深层,这种方法简便易行,但由于食盐、糖等的高渗作用,使肉中部分水和可溶性蛋白质向外转移,造成重量减轻和营养损失,并使肉质坚硬,咸淡不均。

干腌法腌制时间与肉的肥瘦程度、肉块大小以及温度等有关,肉块越大,温度越低,腌制时间越长。腌制时温度一般控制在3~5℃,并置于阴暗处,温度太低影响腌制速度,而温度太高,微生物生长繁殖快易造成肉的腐败变质。

湿腌法是将盐及其他配料溶解于水,配成一定浓度的腌制液,然后将肉浸泡在其中腌制。

腌制液的浓度根据产品的种类、肉的肥瘦、环境温度和腌制时间而定。

腌制温度一般为3~5℃,腌制过程中注意翻倒几次,以利腌制均匀。

湿腌法的优点是渗透速度快,腌制较均匀,腌制液经再制后可重复使用;缺点是含水量高,不易保藏。

混合腌制法是将干腌法与湿腌法结合起来腌制的方法。

这种方法可扬干、湿腌制之长,避两者之短。

其方式有两种:一是先干腌后湿腌;二是先湿腌后干腌。

混合腌制法可以增加制品风味,提高产品质量,防止肉过度脱水,避免营养过多损失,省时均匀,此法应用较普遍。

.....

<<禽肉食品加工大全>>

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>