

《如何进行蔬菜加工/农民实用知识读薄

图书基本信息

书名：《如何进行蔬菜加工/农民实用知识读本》

13位ISBN编号：9787509517192

10位ISBN编号：7509517192

出版时间：2010-11

出版社：中国财政经济出版社一

页数：127

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《如何进行蔬菜加工/农民实用知识读薄

内容概要

如何进行蔬菜加工，ISBN：9787509517192，作者：史根生 主编

书籍目录

第一章 蔬菜加工的概念

- 第一节 为什么要进行蔬菜加工
- 第二节 蔬菜加工品的分类
- 第三节 发展蔬菜加工业的意义
- 第四节 蔬菜加工业现状及问题

第二章 蔬菜的种类及加工基础知识

- 第一节 蔬菜的种类及特性
- 第二节 蔬菜加工原理
- 第三节 蔬菜加工原料要求
- 第四节 蔬菜加工常用辅材料及食品添加剂

第三章 脱水蔬菜品加工

- 第一节 蔬菜脱水加工原理
- 第二节 蔬菜脱水加工的原料要求
- 第三节 蔬菜脱水加工工艺及设备
- 第四节 蔬菜脱水加工的常见问题及解决办法
- 第五节 蔬菜脱水加工实例

第四章 腌制蔬菜品加工

- 第一节 蔬菜腌制原理
- 第二节 蔬菜腌制的原料要求
- 第三节 蔬菜腌制的加工工艺及方法
- 第四节 蔬菜腌制加工的常见问题及解决办法
- 第五节 蔬菜腌制品加工实例

第五章 糖制蔬菜品加工

- 第一节 蔬菜糖制原理
- 第二节 蔬菜糖制的原料要求
- 第三节 蔬菜糖制的加工工艺及设备
- 第四节 蔬菜糖制加工的常见问题及解决办法
- 第五节 蔬菜糖制品加工实例

第六章 罐藏蔬菜制品加工

- 第一节 蔬菜罐藏加工基本原理
- 第二节 蔬菜罐藏加工的原料要求
- 第三节 蔬菜罐藏加工工艺及设备
- 第四节 蔬菜罐藏加工的常见问题及解决办法
- 第五节 蔬菜罐藏制品实例

第七章 蔬菜汁制品加工

- 第一节 蔬菜汁制品的种类
- 第二节 蔬菜汁加工的原料要求
- 第三节 蔬菜汁加工工艺及设备
- 第四节 蔬菜汁制品加工的常见问题及解决办法
- 第五节 蔬菜汁制品加工实例

第八章 速冻蔬菜制品加工

- 第一节 蔬菜速冻制品加工原理
- 第二节 蔬菜速冻制品原料要求及技术
- 第三节 蔬菜速冻制品加工工艺及设备
- 第四节 蔬菜速冻加工制品实例

第九章 蔬菜深加工及净菜加工

- 第一节 蔬菜深加工实例

第二节 蔬菜深加工的发展方向

第三节 净菜加工技术

第四节 净菜加工工艺

第十章 蔬菜加工制品的销售

第一节 如何提高蔬菜制品的市场效益

第二节 蔬菜产销各环节成本与利润的计算

第三节 蔬菜营销特点与策略

第四节 蔬菜加工制品销售实现“农超对接”

章节摘录

三、包装与质检 因脱水菜非常容易吸收空气中的水分，所以烘干后应迅速确定是直接包装还是压块后再包装，并迅速散装入包装容器中或用蒸汽软化后进行压块再包装。要求无论采用哪一种包装容器，均应满足原密、清洁、坚固三项要求。内包装要求无霉无味，同时注意包装容器的容量应与体积大小相配，重点是严密性，只有严密才能不透空气，长期保持干燥，所以不论采用哪种容器，最好应严格履行内衬蜡纸或胶袋、油纸严密封口工艺，以确保产品质量。成品装箱后按出口规定抽样检查，并封装合格证。外销可与有关部门协同检验并封装相应质检手续。为减少不必要的损失，应经常对包装结束进入贮藏期的商品进行定期检查，发现因各种原因导致的不适宜继续长期贮藏的脱水菜，应迅速投放市场或给予其他处理，以防止造成损失。

四、贮藏保管脱水菜最怕暴晒和受潮湿。被暴晒的脱水菜发酵变质以及脱水菜本身所含水分的多少，会直接影响到它的储存时间，所以储存时必须要求贮藏房干燥，室内最好要求有地板或者板架，以便把菜箱（菜盒）放在板架上，使之不与地面和墙壁接触，以免湿气进入盒内，同时注意贮藏室内不要放潮湿物品。水分在10%以下的脱水菜，采用马口铁盒包装，可贮藏一年以上，如由木箱或纸盒包装，也可贮藏4-6个月。

加工脱水蔬菜，在参照资料的基础上，一切都要从实际出发，因陋就简、主动灵活、因地制宜、因条件制宜，充分发挥主观能动性，则一定能生产出为消费者喜爱的脱水菜。

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:www.tushu000.com