

《农家腌腊熏食品技术》

图书基本信息

书名：《农家腌腊熏食品技术》

13位ISBN编号：9787539028873

10位ISBN编号：7539028874

出版时间：2006-9

出版社：江西科学技术出版社

作者：蔡正时

页数：192

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

《农家腌腊熏食品技术》

内容概要

本书主要介绍了各种腌制品、腊制品、熏制品的加工工艺流程，其中收录了32种腌制品、129种腊制品、74种熏制品加工技术。本书文笔简练，通俗易懂，可作为家庭及家庭作坊制作腌腊熏食品的指导及参考书籍，让读者制作出符合自己口味的各种腌腊熏食品。

《农家腌腊熏食品技术》

书籍目录

一、腌腊熏食品 1 什么是腌制品 2 什么是腊制品 3 什么是熏制品 4 硝酸盐及亚硝酸盐与人们健康的关系 5 吃咸鱼为什么会增加患鼻咽癌的危险性二、腌制品 1 腌肉的家庭加工 2 腌肉的干腌法加工 3 腌肉的湿腌法加工 4 腌肉的水注射法加工 5 腌硝肉的加工 6 咸肉的加工（方法一） 7 咸肉的加工（方法二） 8 咸肉的加工（方法三） 9 安岳咸肉的加工 10 四川咸肉的加工 11 四川涪陵咸肉的加工 12 金华家乡南肉的加工 13 咸猪头的加工 14 浙江咸肉、咸腿的加工 15 砂仁腿胗的加工 16 西式盐水方腿的加工 17 冻火腿的加工 18 上海圆火腿的加工 19 家禽腌制的加工 20 河南腌鸡的加工 21 东江盐焗鸡的加工 22 南京琵琶鸭的加工 23 杭州酱鸭的加工 24 红砂咸蛋的加工 25 酱腌蛋的加工 26 茶蛋的加工 27 盐水咸蛋的加工 28 盐泥咸蛋的加工 29 黑灰咸蛋的加工 30 白酒浸腌咸蛋的加工 31 卤蛋的加工 32 松花蛋的加工三、腊制品.....四、熏制品

《农家腌腊熏食品技术》

精彩短评

- 1、为了安全的吃好料，这本书值得买。
- 2、很有参考实践价值

《农家腌腊熏食品技术》

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