

# 《熏烤肉制品加工》

## 图书基本信息

书名：《熏烤肉制品加工》

13位ISBN编号：9787508227443

10位ISBN编号：7508227441

出版时间：2005-10

出版社：金盾出版社

作者：马美湖

页数：172

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](http://www.tushu000.com)

# 《熏烤肉制品加工》

## 内容概要

本书较详细地介绍了肉类熏烤的原理与方法，畜禽的宰前选择及宰后肉的变化，肉类品质的检验方法，熏烤肉制品的加工技术。产品涉及猪、牛、羊、驴、兔、鸡、鸭、鹅以及特种动物肉食的加工，同时还介绍了生烟、烟熏和烧烤的相关设备及这些肉制品的相关国家标准。既注重技术的实用性，又注重技术的新发展，是我国城乡相关企业的技术人员和从事熏烤肉制品加工的专业户极具参考价值的科普图书，也是各级相关学校、技术研究开发服务单位举办熏烤肉制品加工培训班的好教材。

# 《熏烤肉制品加工》

## 书籍目录

一、肉类熏烤的原理与方法（一）肉制品熏制原理（二）烟熏对肉的影响（三）烟熏的方法二、畜禽的宰前选择及宰后肉的变化（一）畜禽的宰前选择及饲养管理（二）屠宰后肉的理化变化（三）肉的腐败变质三、肉类品质的检验方法（一）屠宰中的检验（二）屠宰后的检验（三）肉的新鲜度检验（四）低温贮藏肉的检验（五）市场原料肉（鲜肉）的检验四、熏制肉品的加工（一）生熏腿加工（二）烟熏培根加工（三）哈尔滨熏鸡（四）沟帮子熏鸡（五）熏野鸭（六）灌肠熏制（七）北京熏猪肉（八）北京熏肥肠（九）香油熏鸡（十）辽宁熏鸡（十一）山东聊城熏鸡（十二）山西太原熏鸡（十三）熏牛蒡与熏猪排（十四）熏貂肉（十五）北京熏驴肉（十六）北京熏猪头肉（十七）北京熏口条（猪舌）（十八）兰州半熏肠（十九）河北饶阳熏肠（二十）内蒙古熏肠五、烤制肉品的加工（一）烤制的基本原理（二）烧烤的方法（三）上海广式烤肉加工（四）南味叉烧肉加工（五）烤鸡加工（六）北京烤鸭（七）新型烤鹅（八）盐焗鸡（九）烤獭兔（十）长沙烤鸭（十一）广东烧鹅（十二）三特烤鸡（十三）广东烤乳猪（十四）广东化皮烧（烤）猪（十五）广式叉烧肉（十六）兰州烤香肠六、熏烤肉制品加工设备（一）烟熏设备的类别（二）烟熏的装置（三）明火道式烘烤炉（四）蒸汽式烘烤炉（五）半自动烟熏炉（六）烤、蒸、熏联合式熏烤炉附录 熏烤肉制品的质量标准（一）中华人民共和国商业行业标准熏煮香肠SB/T 10279—1997（二）中华人民共和国商业行业标准熏煮火腿SB/T 10280—1997（三）中华人民共和国国家标准西式蒸煮、烟熏火腿GB 13101—91（四）中华人民共和国国家标准烧烤肉卫生标准GB 2727—94（五）中华人民共和国国家标准食品中苯并（a）芘限量卫生标准GB 7104—94主要参考文献

# 《熏烤肉制品加工》

## 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](http://www.tushu000.com)