

《肉蛋奶增值加工200问/农副产品摇钱树丛书》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2001年12月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787538009507

丛书名：农副产品摇钱树丛书

内容简介

我们在农村做调研时经常遇到这样一个问题：“如何使廉价的农产品大同度增值？”的确，这是个值得深思的问题，也是农民当前迫切需要解决的问题。

目前，有一部分农民已经瞄准了这条路子，得由于原料、技术、销路等问题，尚没有大规模地发展起来。为了替广大农民朋友分忧解愁，我们特推出《农副产品摇钱树丛书》。

这套丛书以新技术、新成果为主线，以产品增值、农民增收为目的，通俗易懂地介绍短、平、快的增值加工项目。为便于阅读，本丛书分为4个分册，每个分册介绍200项实用技术，衷心祝愿农民朋友们能靠这些技术，用自己的双手和智慧，使低廉的农产品变为宝使废弃的农副产品变成黄金。

目录

第一章 肉蛋奶增值加工常识

- 1.加工肉蛋奶需要用哪些香料？
- 2.加工肉蛋奶需要哪些调味料？
- 3.加工肉蛋奶对使用食品添加剂有哪些要求？
- 4.加工肉蛋奶常用哪些食品添加剂？

第二章 猪肉增值加工

- 5.怎样加工广东叉烧？
- 6.怎样加工镇江肴肉？
- 7.怎样加工河南猪肉松？
- 8.怎样加工猪火腿？
- 9.怎样加工金华火腿？
- 10.怎样加工四川腊肉？
- 11.怎样加工咸腊肉？
- 12.怎样加工香味腊肉？
- 13.怎样加工咸肉？
- 14.怎样加工猪肉香肠？
- 15.怎样加工广东香肠？
- 16.怎样加工如皋香肠？
- 17.怎样加工太原香肠？
- 18.怎样加工猪肝香肠？
- 19.怎样加工精制武汉腊肠？
- 20.怎样加工西式灌肠？
- 21.怎样加工荤干张？
- 22.怎样加工卤猪头仿火腿？
- 23.怎样加工上海猪头方腿？

- 24.怎样加工原汁猪肉罐头？
- 25.怎样加工红烧扣肉罐头？
- 26.怎样用猪皮生产人造海蜇？
- 27.怎样加工超薄肉燕皮？
- 28.怎样制作上海烤肉？
- 29.怎样加工猪肉脯？
- 30.怎样加工酱猪肉？
- 31.怎样加工烤乳猪？
- 32.怎样干制猪肠衣？
- 33.怎样加工出口猪蹄筋？
- 34.怎样加工油炸猪皮？

第三章 牛、羊肉增值加工

- 35.怎样加工云南牛干巴？
- 36.怎样加工牛肉香肠？
- 37.怎样加工红烧牛肉罐头？
- 38.怎样加工咸牛肉罐头？
- 39.怎样制作鲜嫩牛肉火腿？
- 40.怎样加工多味牛肉干？
- 41.怎样生产麻辣牛肉干？
- 42.怎样加工特色羊肉？
- 43.怎样加工烤羊腿？
- 44.怎样加工香酥羊腿？
- 45.怎样加工腊羊肉？
- 46.怎样加工月盛斋烧羊肉？

第四章 兔、狗、驴肉增值加工

第五章 禽肉增值加工

第六章 动物副产品增值加工

第七章 水产品增值加工

第八章 蛋类增值加工

第九章 奶蜜增值加工

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