

优质 肉牛

YOUZHI ROUNIU
TUZAI
JIAGONG JISHU

屠宰加工技术

蒋洪茂 著



金盾出版社
JINDUN CHUBANSHE

优质肉牛屠宰加工技术

蒋洪茂 著

金盾出版社

内 容 提 要

本书由北京市农林科学院蒋洪茂研究员著。全书共 12 章。第一章介绍我国肉牛屠宰加工业概况,第二章至第四章介绍肉牛屠宰加工厂的厂址选择、布局和设备,第五章至第九章介绍了肉牛屠宰工艺、肉牛胴体成熟与分割工艺、牛肉及副产品冷藏工艺及产品运输,最后 3 章介绍了肉牛屠宰加工厂的卫生管理、环境保护和提高经济效益的技术措施。本书汇总了国内外优质肉牛屠宰加工的先进技术和作者个人多年的研究成果,可供屠宰加工企业和牛肉营销人员阅读,也可供农业院校相关专业的师生和科研院所相关专业的研究人员阅读参考。

图书在版编目(CIP)数据

优质肉牛屠宰加工技术/蒋洪茂著. —北京:金盾出版社, 2008. 1

ISBN 978-7-5082-4778-6

I. 优… II. 蒋… III. 肉牛-屠宰加工 IV. TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 177629 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

彩色印刷:北京精美彩印有限公司

黑白印刷:北京金星剑印刷有限公司

装订:桃园装订厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:11.75 彩页:16 字数:274 千字

2008 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—8000 册 定价:23.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



图1 秦川牛



图2 晋南牛



图3 鲁西牛

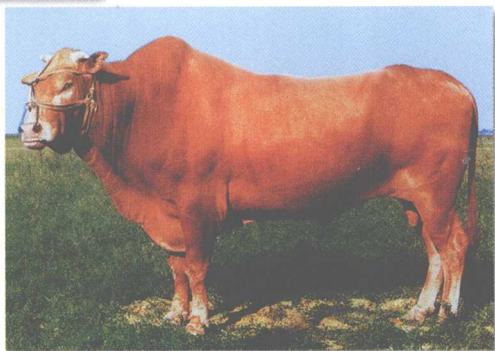


图4 南阳牛

图5 延边牛



图6 郟县红牛

图7 复州牛



图8 冀南牛

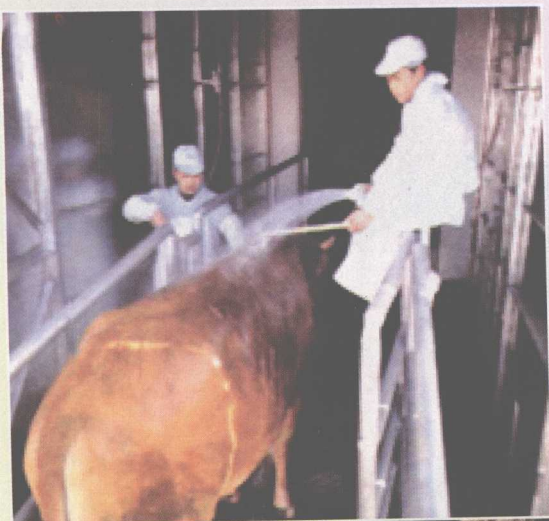


图9 屠宰前处理

图10 毛牛电刺激



图11 手工剥皮

图 12 机器扯皮



图 13 摘红内脏

图 14 去头





图 15 胴体称重

图 16 冲洗胴体



图 17 胴体排酸

图 18 劈半



图 19 分割车间

图 20 剔骨





图 21 分级



图 22 称重



图 23 真空包装

图24 牛肉部位
分割图

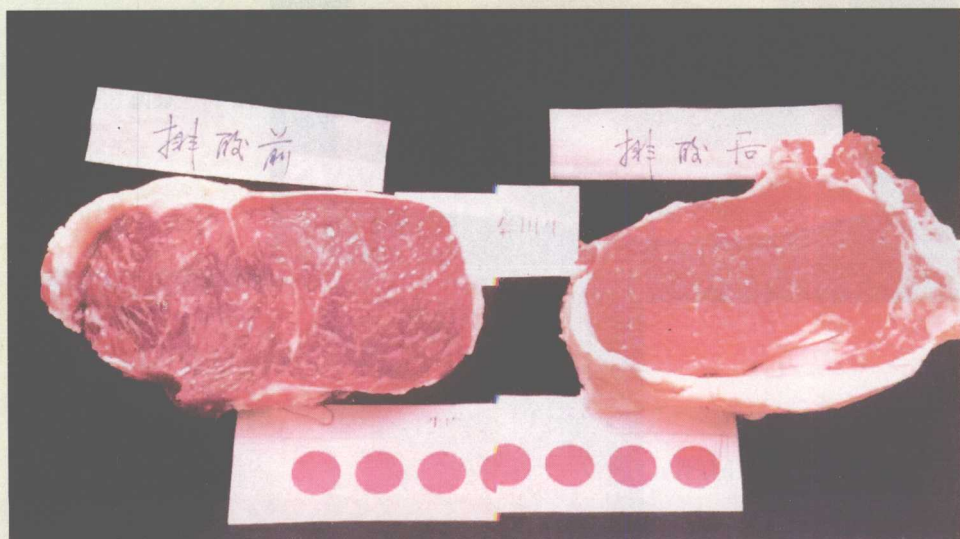
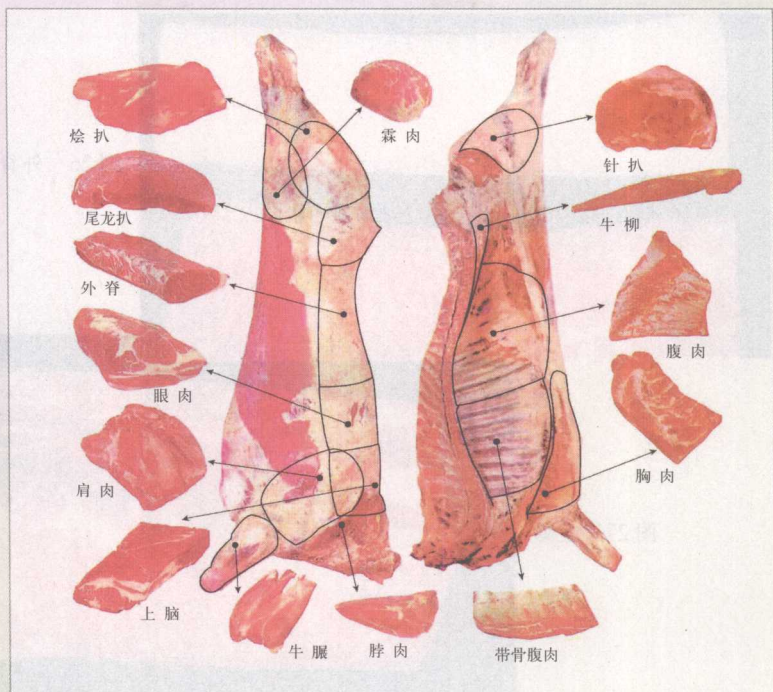


图25 牛肉排酸前后

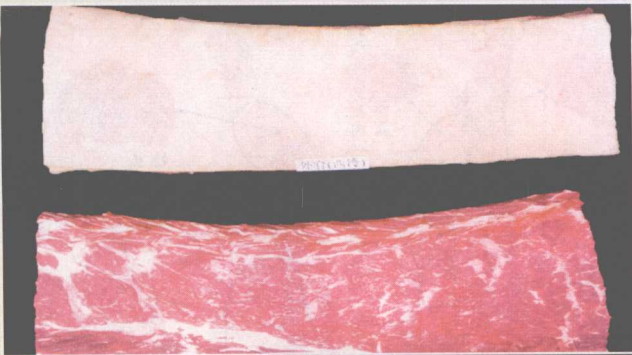


图 26 外脊 (西冷)

图 27 上脑



图 28 眼肉

图 29 牛小排 (牛仔骨)

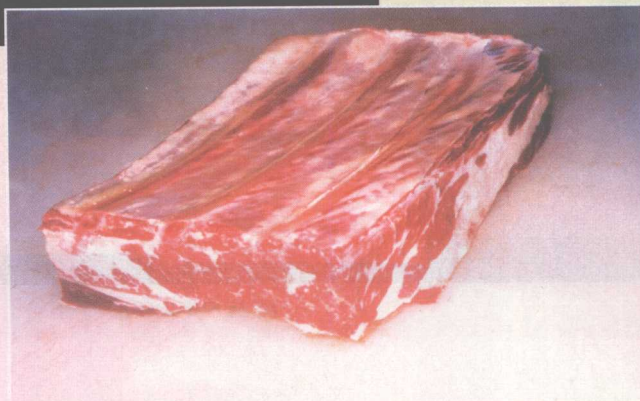


图 30 带骨腹肉

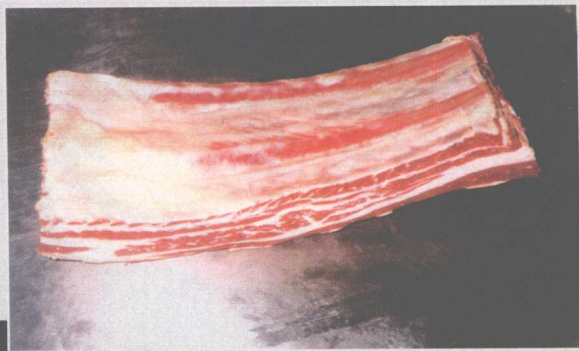


图 31 去骨腹肉

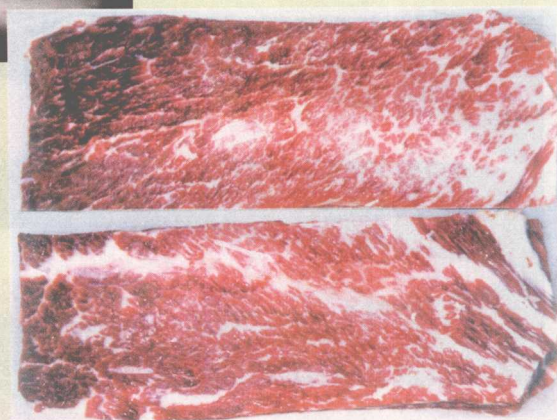


图 32 S 腹肉

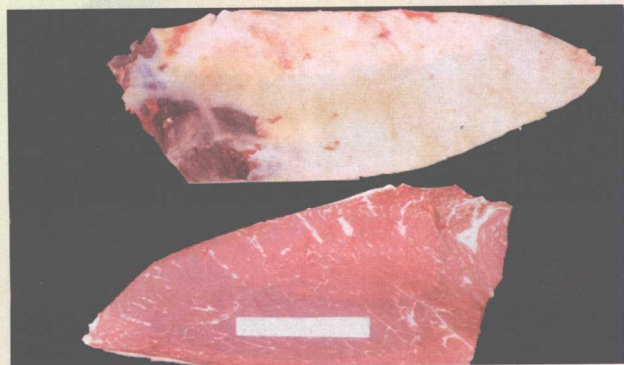


图 33 带脂三角肉



图 34 胸叉肉

图 35 S 特外脊

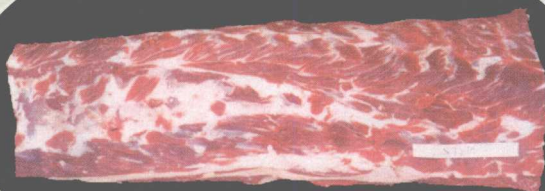


图 36 里脊

图 37 牛肩峰

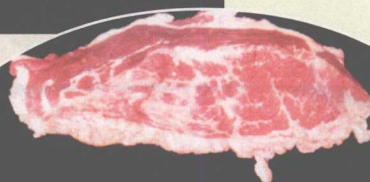


图38 T骨肉扒



图39 1号肥牛

图40 2号肥牛

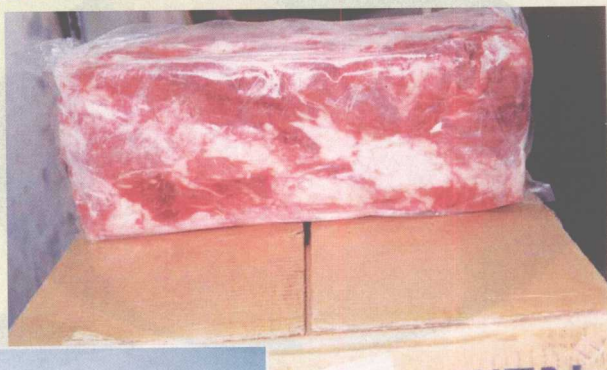


图41 3号肥牛



图 42 4号肥牛

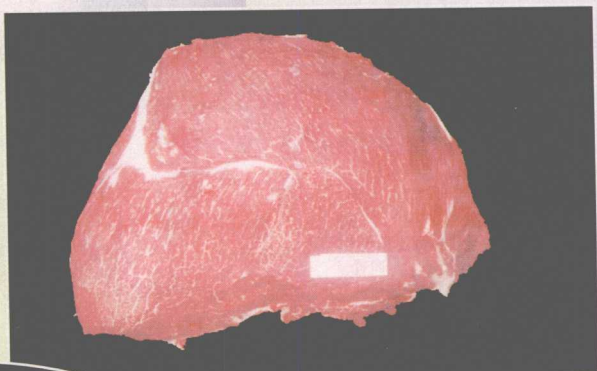


图 43 臀肉 (尾龙扒)

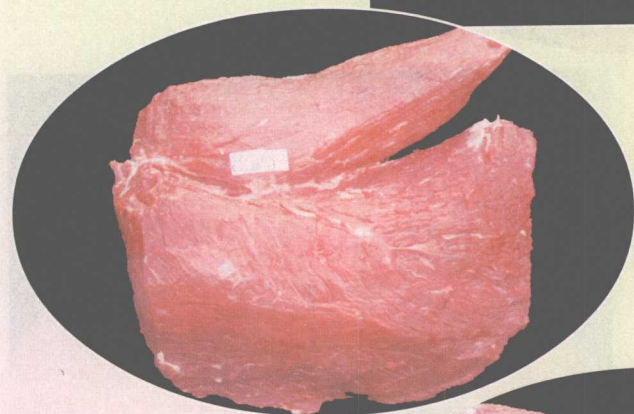


图 44 大小米龙 (烩扒)

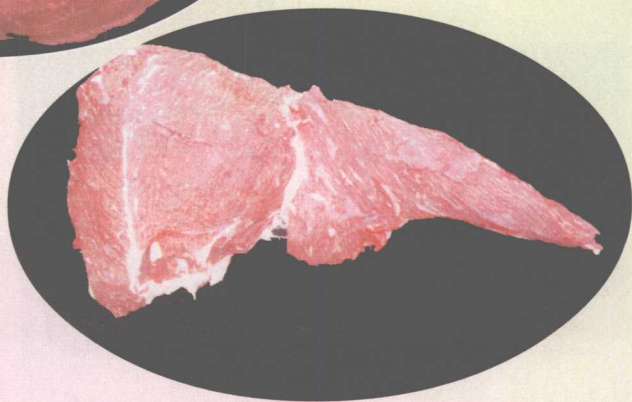


图 45 腰肉 (尾龙扒)

图 46 霖肉

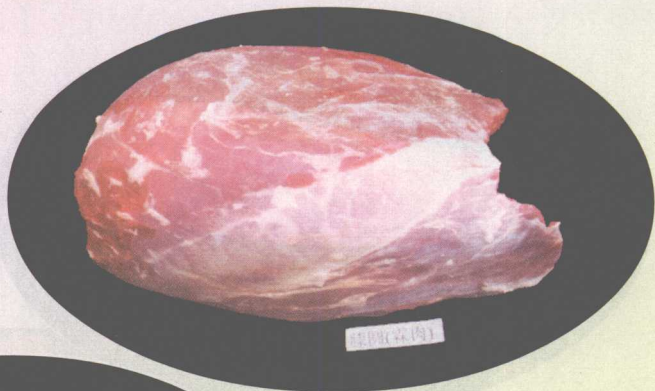


图 47 嫩肩肉

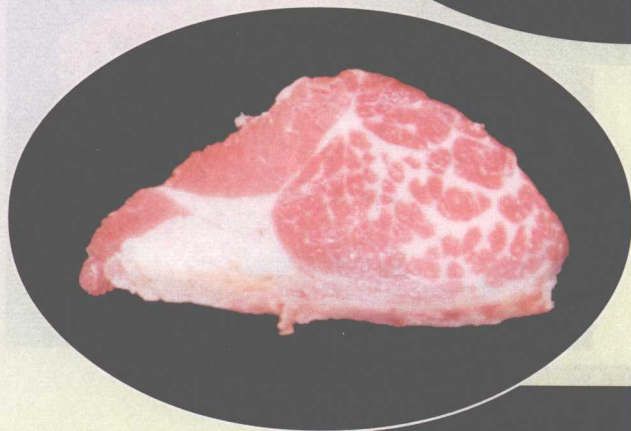


图 48 臂肉

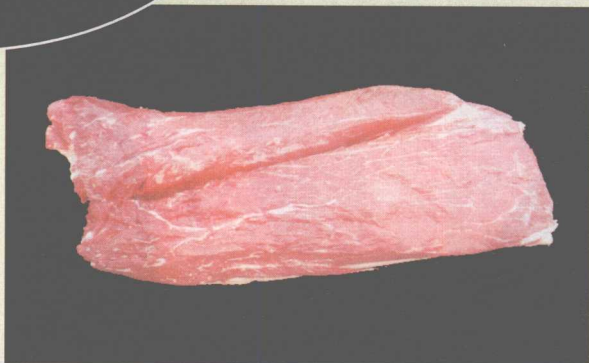


图 49 肩肉 (卡鲁比肉)

