

《肉制品加工技术》

图书基本信息

书名：《肉制品加工技术》

13位ISBN编号：9787562933489

10位ISBN编号：7562933480

出版时间：2011-8

页数：233

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

《肉制品加工技术》

内容概要

《高职高专食品类专业规划教材:肉制品加工技术》是根据《关于全面提高高等职业教育教学的若干意见》和《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》的精神,结合食品类专业高职高专人才培养模式而编写的。《高职高专食品类专业规划教材:肉制品加工技术》突出了综合职业能力和实践能力的培养,集中论述了肉的基础知识、畜禽的屠宰及分割、肉品加工前的准备、肉品加工常用辅料、腌腊制品加工、灌肠制品加工、酱卤制品加工、熏烤制品加工、干肉制品加工、肉类罐头加工、其他肉制品加工及肉品质量与安全等内容。

《肉制品加工技术》

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