

《巧克力 糖果加工技术及工艺配》

图书基本信息

书名：《巧克力 糖果加工技术及工艺配方》

13位ISBN编号：9787502349950

10位ISBN编号：7502349952

出版时间：2005-1

出版社：科学技术文献出版社

作者：薛效贤

页数：330

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

《巧克力 糖果加工技术及工艺配》

内容概要

《巧克力糖果加工技术及工艺配方》介绍了巧克力糖、糖果产品加工所需原辅材料的品种、性能、作用和要求，巧克力糖、糖果加工的基本知识、工艺技术条件、加工设备等内容。

《巧克力 糖果加工技术及工艺配》

精彩短评

- 1、工业生产。自己吃还是从种子，苗开始一点点种吧。
- 2、适合工业生产参考，对家庭小作坊和个人制作参考作用不大。

《巧克力 糖果加工技术及工艺配》

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