

《兔产品加工新技术》

图书基本信息

书名：《兔产品加工新技术》

13位ISBN编号：9787109077355

10位ISBN编号：7109077357

出版时间：2002-1

出版社：中国农业出版社

作者：王丽哲 编

页数：457

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

《兔产品加工新技术》

内容概要

本书由兔肉冷藏制品、调理制品、腌腊制品、熏烤制品、酱卤制品、干制品、罐藏制品、西式兔肉制品、地方特色兔肉制品、兔肉制品加工机械设备、兔原料毛皮的组织结构和化学组成、兔毛皮加工工艺等部分组成。工艺技术参数和配方来自近百余本文献和兔肉加工厂及正在转化的研究新成果，具有很强的可操作性，同时为了提高我国兔肉加工行业的整体技术水平，编者者在加工原理方面也作了简单的阐述，可以避免在技术操作过程中因知其然不知其所以然而造成的具体技术障碍。

《兔产品加工新技术》

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