

《膨化食品加工工艺与配方》

图书基本信息

书名：《膨化食品加工工艺与配方》

13位ISBN编号：9787502338268

10位ISBN编号：7502338268

出版时间：2001-8-1

出版社：科学技术文献出版社

作者：武杰,何宏

页数：272

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

《膨化食品加工工艺与配方》

内容概要

《膨化食品加工工艺与配方》

书籍目录

- 第一章 膨化食品加工概述
- 第二章 膨化食品加工基本原理
- 第三章 膨化食品的原料
- 第四章 膨化设备
- 第五章 挤压膨化食品
- 第六章 微波膨化食品
- 第七章 油炸膨化食品
- 第八章 膨化蛋白（大豆组织蛋白）
- 第九章 其他膨化食品
- 第十章 膨化技术在食品工业上的应用
- 参考文献

《膨化食品加工工艺与配方》

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