

《酱腌泡菜与熏腊菜加工技术》

图书基本信息

书名：《酱腌泡菜与熏腊菜加工技术》

13位ISBN编号：9787535732767

10位ISBN编号：7535732763

出版时间：2001-9

出版社：湖南科学技术出版社

作者：谭兴和

页数：286

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

《酱腌泡菜与熏腊菜加工技术》

内容概要

编辑推荐：本书的主要内容有：酱腌泡菜与熏腊菜的基本知识，酱菜的制作，腌菜的制作，泡菜、酸菜的制作，熏腊菜的制作等。书中所介绍的方法简单易行，既可供食品加工厂采用，也可为城乡家庭所利用。

《酱腌泡菜与熏腊菜加工技术》

书籍目录

第一章 酱腌泡菜与熏腊菜加工基本知识

第一节 酱腌泡菜与熏腊菜的种类及基本概念

第二节 酱腌泡菜与熏腊菜的安全性

.....

第二章 酱菜加工

1、酱菜瓜（不剖瓣）

2、酱萝卜头

.....

第三章 腌菜加工

1、白糖蒜

2、蜂蜜蒜米

.....

第四章 泡菜、酸菜加工

1、四川泡菜

2、四川泡辣椒

.....

第五章 熏腊菜加工

1、湖南腊猪肉

2、四川腊猪肉

.....

《酱腌泡菜与熏腊菜加工技术》

精彩短评

1、为什么我会读这本书？

《酱腌泡菜与熏腊菜加工技术》

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