

《果脯蜜饯生产工艺与配方》

图书基本信息

书名：《果脯蜜饯生产工艺与配方》

13位ISBN编号：9787501929276

10位ISBN编号：7501929270

出版时间：2000-1-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：陈奇,李基洪

页数：460

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

《果脯蜜饯生产工艺与配方》

内容概要

果脯蜜饯生产工艺与配方，ISBN：9787501929276，作者：李基洪，陈奇主编

《果脯蜜饯生产工艺与配方》

书籍目录

第一章 绪论

第一节 果脯蜜饯的发展历史和分类

.....

第二章 果脯蜜饯主要原料、辅料和食品添加剂

第一节 主要原料

.....

第三章 果脯蜜饯果蔬原料的预处理

第一节 果蔬原料的特性和输送

.....

第四章 果脯蜜饯的加工原理和方法

第一节 果蔬糖制加工的理论基础

.....

第五章 果脯蜜饯的加工工艺

第一节 果品类果脯蜜饯生产工艺与配方

.....

第六章 果脯蜜饯的质量管理

第一节 果脯蜜饯感官指标的控制

.....

附录

一、转化糖液的折射白利糖度、白利糖度、相对密度、波美度表

.....

《果脯蜜饯生产工艺与配方》

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