

《实用蔬菜贮藏加工技术》

图书基本信息

书名：《实用蔬菜贮藏加工技术》

13位ISBN编号：9787200039283

10位ISBN编号：7200039284

出版时间：1999-01

出版社：北京出版社

作者：方应

页数：122

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

书籍目录

目录

- 一 番茄的贮藏加工
- 二 辣椒的贮藏加工
- 三 茄子的贮藏加工
- 四 黄瓜的贮藏加工
- 五 南瓜的贮藏加工
- 六 冬瓜的贮藏加工
- 七 竹笋的加工方法
- 八 芦笋的贮藏加工
- 九 蒜薹的贮藏加工
- 十 大蒜的贮藏加工
- 十一 百合的贮藏加工
- 十二 莲藕的贮藏加工
- 十三 荸荠的贮藏加工
- 十四 洋葱的贮藏加工
- 十五 生姜的贮藏加工
- 十六 马铃薯的贮藏加工
- 十七 山药的贮藏加工
- 十八 牛蒡的加工方法
- 十九 萝卜的贮藏加工
- 二十 胡萝卜的贮藏加工
- 二十一 豌豆的加工方法
- 二十二 菜豆的贮藏加工
- 二十三 大白菜的贮藏加工
- 二十四 花椰菜的贮藏加工
- 二十五 青花菜的保鲜
- 二十六 薇菜的加工方法
- 二十七 香菇的贮藏加工

《实用蔬菜贮藏加工技术》

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