

《食品加工技术、工艺和配方大全

图书基本信息

书名：《食品加工技术、工艺和配方大全 续集5(下)》

13位ISBN编号：9787502332525

10位ISBN编号：7502332529

出版时间：1999-10

出版社：科学技术文献出版社

页数：517

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

《食品加工技术、工艺和配方大全

内容概要

内容简介

本《大全》续集5是在《大全》及其续集1、2、3、4的基础上，又新收集国内外食品3000多种，包括世界各地的传统、风味、名优特食品和最近出现的食品新品种，每项食品除介绍原料配方、制作方法和产品特点外，还介绍部分产品的工艺流程，质量、卫生标准，食法与功效等。是一本实用性很强的技术操作工具书，分上、中、下册出版。

下册内容：1.糖：糖，糖浆、膏、果；2.水果：果脯蜜饯，果干、炒煮酱制品，果汁、酱、泥、冻、羹、酪、露、膏、糕；3.酒：蒸馏酒，发酵原酒，配制酒（汽、洋、药、鸡尾酒）；4.饮料：茶，咖啡，可，汽水，果蔬汁、蔬菜、豆料（油料）、乳、营养、滋补、健康、固体、冷冻（冰淇淋、雪糕、冰糕、冰杯等）饮料，格瓦斯、国外流行冷饮、冷食（桑得、巴菲、奶昔、嗜喱等）。

《食品加工技术、工艺和配方大全

书籍目录

《食品加工技术、工艺和配方大全

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