

《谈食品选购、加工与储存》

图书基本信息

书名：《谈食品选购、加工与储存》

13位ISBN编号：9787542724144

10位ISBN编号：7542724142

出版时间：2003-1

出版社：上海科学普及出版社

作者：刘玉峰

页数：266

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

《谈食品选购、加工与储存》

内容概要

《谈食品选购加工与储存》主要介绍了日常生活中常见食品的选购、加工与储存，涉及粮食类、蔬菜类、果品类、调料类、家畜家禽类、蛋乳类、水产类等。

《谈食品选购、加工与储存》

书籍目录

第一章 家畜肉类

猪肉的分档取料

牛肉的分档取料

羊肉的分档取料

家畜肉的组织构成

家畜肉老嫩的分布规律

不同畜肉的含脂量

肉松和肉干的质量鉴别

精瘦肉的烹调?椒?

肥瘦相同肉的烹调方法

家畜肉的保管

猪肉的质量鉴别

检验冷却肉的新鲜度

识别再冻肉

腊肉和咸

《谈食品选购、加工与储存》

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