

《肉制品加工技术》

图书基本信息

书名：《肉制品加工技术》

13位ISBN编号：9787502524142

10位ISBN编号：7502524142

出版时间：1999-1

出版社：化学工业

作者：匿名

页数：119

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

《肉制品加工技术》

内容概要

《肉制品加工技术》介绍了肉制品加工的常用技术、一些著名中西式肉制品的加工方法，以及原料肉的生产技术、常用辅助材料和生产加工规范等。肉制品加工的常用技术，包括肉的腌制、斩拌、充填、干燥、罐头制法等；各类著名中西肉制品的加工方法，包括近40个中外品种，详细介绍了各品种的生产流程、操作步骤、注意事项以及原料要求和配方等。《肉制品加工技术》可供肉及肉制品加工企业的技术人员和管理人员希望从事肉及肉制品加工的人员参考。

《肉制品加工技术》

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