

《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：9787504662842

10位ISBN编号：7504662844

出版时间：2013-1

出版社：中国科学技术出版社

作者：张学全 编

页数：297

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

《全国高职高专食品类专业“十二五”规划教材:肉制品加工技术》从教学、市场、生产和职业技能鉴定的实际出发,注重将基本原理与当前肉制品加工企业的实际相联系,并结合国内外肉类加工业发展趋势,在继承、发扬传统肉制品及现有中西式肉制品加工技术和经验的同时,积极将肉制品加工企业及相关科研院所的新产品、新设备、新工艺、新配方、新标准和新的质量管理体系等运用其中,使《全国高职高专食品类专业“十二五”规划教材:肉制品加工技术》在编写内容上更具实用性、技能性、职业性、科学性、先进性、新颖性和趣味性,着重体现“高职教育”特色,着力培养学生的实践技能和增强学生就业与创业能力。

《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