

《把好这一关》

图书基本信息

书名：《把好这一关》

13位ISBN编号：9787502357849

10位ISBN编号：750235784X

出版时间：2006-10

出版社：科技文献

作者：徐怀德//杜双奎

页数：295

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

《把好这一关》

内容概要

本书基于对食品质量和安全的关注，综合近年来有关食品掺伪和鉴别方面的相关文献，选取了与人民生活密切相关的粮、油、蛋、奶、茶、调味品、干菜、水产品等进行了质量和防伪介绍。

《把好这一关》

书籍目录

绪论第一章 动物性食品质量鉴别与选购 1.1 畜禽类生鲜肉 1.2 畜禽类冻肉 1.3 肉类制品 1.4 蛋及蛋制品
第二章 果品蔬菜的质量鉴别与选购 2.1 果蔬的鉴别与选购总则 2.2 果品的鉴别与选购 2.3 蔬菜的鉴别与选购 2.4 果蔬制品的鉴别与选购
第三章 茶叶的质量与识辨 3.1 茶叶的种类 3.2 茶叶的鉴别、选购与贮藏方法
第四章 酒类质量与识别 4.1 酒的种类 4.2 酒的鉴别与选购
第五章 饮料及乳制品的鉴别 5.1 软饮料 5.2 冷饮 5.3 乳制品
第六章 水产品及其制品鉴别 6.1 水产品及其制品的感官鉴别要点 6.2 鱼质量的鉴别 6.3 虾质量的鉴别 6.4 海味干制品质量的鉴别 6.5 螃蟹质量的鉴别 6.6 河蚌的质量鉴别 6.7 牡蛎的质量鉴别 6.8 甲鱼的质量鉴别 6.9 蚶子的质量鉴别 6.10 花蛤的质量鉴别 6.11 煮贝肉的质量鉴别 6.12 鱿鱼与乌贼鱼质量鉴别 6.13 海蜇头的质量鉴别 6.14 海蜇皮的质量鉴别 6.15 海带的质量鉴别 6.16 养殖海虾与捕捞海虾的鉴别 6.17 人造海蜇与天然海蜇的鉴别 6.18 甲醛泡发过的水产品鉴别 6.19 水产品及其制品的感官鉴别与食用原则
第七章 粮油产品质量与鉴别 7.1 大米及其制品 7.2 面粉及其制品 7.3 淀粉及其制品 7.4 大豆及其制品
第八章 调味料的鉴别 8.1 食盐 8.2 酱油 8.3 食醋 8.4 糖类 8.5 味精 8.6 料酒 8.7 芝麻酱 8.8 番茄酱 8.9 辣椒 8.10 花椒 8.11 胡椒参考文献

《把好这一关》

编辑推荐

民以食为天，食以安为先。本书基于对食品质量和安全的关注，综合近年来有关食品掺伪和鉴别方面的相关文献，选取了与人民生活密切相关的粮、油、肉、蛋、奶、茶、酒、调味品、干菜、水产品等进行了质量和防伪介绍，以供广大读者选购食品和农产品时参考。

《把好这一关》

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