

《面制品加工工艺与配方》

图书基本信息

书名：《面制品加工工艺与配方》

13位ISBN编号：9787502336769

10位ISBN编号：7502336761

出版时间：2004-3

出版社：科学技术文献出版社

作者：朱维军

页数：161

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

《面制品加工工艺与配方》

内容概要

本书首先简要地介绍了面粉、糖、油脂、常用的添加剂和水等加工原辅材料，详细地叙述了饼干、糕点、馒头、挂面、方便面等面粉制品加工技术。然后对加工所需的常用设备的性能、特点、工作原理和使用方法作了简单说明。本书特点简单易行，通俗易懂，侧重实用性。可供广大农民和食品加工人员阅读。

《面制品加工工艺与配方》

书籍目录

第一章 加工原辅材料

第二章 面粉制品加工技术

第三章 加工厂的筹建

附：《中华人民共和国食品卫生法》

参考文献

《面制品加工工艺与配方》

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