

《食品加工技术、工艺和配方大全

图书基本信息

书名：《食品加工技术、工艺和配方大全 续集5(中)》

13位ISBN编号：9787502332518

10位ISBN编号：7502332510

出版时间：1999-10

出版社：科学技术文献出版社

页数：471

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

《食品加工技术、工艺和配方大全

内容概要

内容简介

本《大全》续集5是在《大全》及其续集1、2、3、4的基础上，又新收集国内外食品3000多种，包括世界各地的传统、风味、名优特食品和最近出现的食品新品种，每项食品除介绍原料配方、制作方法和产品特点外，还介绍部分产品的工艺流程，质量、卫生标准，食法与功效等。是一本实用性很强的技术操作工具书，分上、中、下册出版。

中册内容：1.蔬菜：蔬菜的腌、酱、糟、泡制品，色拉，蔬菜果脯蜜饯、糕点、小食品及罐制品。2.畜肉：脱水、白煮、腌腊、酱卤、烧、烤、糟、醉、炸制品，排骨、腿、蹄、内脏、口条和灌、罐制

品，肉制糕点、小食品。3.禽：鸡、鸭、鹅、鸽及其他野味，禽类翅、腿、肝、肫、肠制品，罐制品

。4.蛋：蛋的蒸、烤制品。5.乳：奶、酸、婴儿奶，奶羹、露、酪、膏、冻、糕、点、油，布丁，人造奶油。

6.水产：鱼、虾、蟹、贝、软体贝、藻类制品，人造水产品，罐制品。7.调味品：酱油、醋、大酱、调味酱、油、汁，酱豆腐、豆豉、粉末调味品。

《食品加工技术、工艺和配方大全

书籍目录

《食品加工技术、工艺和配方大全

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