

《厨房用调理食品研究与开发》

图书基本信息

书名：《厨房用调理食品研究与开发》

13位ISBN编号：9787501980994

10位ISBN编号：7501980993

出版时间：2011-6

出版社：中国轻工业出版社

作者：张愨

页数：298

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

《厨房用调理食品研究与开发》

内容概要

本书主要包括：厨房用调理食品概论；厨房用调理食品加工的质量保证与控制体系；厨房用调理食品的包装等。

书籍目录

- 第一章 厨房用调理食品概论
 - 第一节 厨房用调理食品的概念、分类及特点
 - 第二节 厨房用调理食品的市场前景及加工现状
 - 第三节 厨房用调理食品产业中存在的问题及对策
 - 第四节 厨房用调理食品的物流状况、消费趋势及营销现状
- 第二章 厨房用调理食品加工的质量保证与控制体系
 - 第一节 有关厨房用调理食品加工质量的概念
 - 第二节 厨房用调理食品加工质量控制总体规则
 - 第三节 厨房用调理食品生产中的卫生问题
 - 第四节 厨房用调理食品质量评价方法
 - 第五节 厨房用调理食品加工过程的有害动物控制和微生物控制
 - 第六节 结合HACCP质量管理体系的厨房用调理食品加工质量管理规范
- 第三章 厨房用调理食品的包装
 - 第一节 厨房用调理食品的包装概述
 - 第二节 厨房用调理食品的包装材料及其性能
 - 第三节 厨房用调理食品包装容器的规格和包装系统
 - 第四节 厨房用调理食品包装材料的选择标准
 - 第五节 典型厨房用调理食品的包装实例
- 第四章 厨房用调理食品的配送体系
 - 第一节 厨房用调理食品配送体系的发展趋势
 - 第二节 厨房用调理食品配送所需的批量存放冷库
 - 第三节 厨房用调理食品配送所需的销售库
 - 第四节 厨房用调理食品配送用车辆及运输
 - 第五节 典型厨房用调理食品的配送实例
- 第五章 厨房用调理食品的保藏原理及方法
 - 第一节 厨房用调理食品的冷加工速冻保藏原理及方法
 - 第二节 厨房用调理食品的热加工罐装保藏原理及方法
 - 第三节 厨房用调理食品的脱水干燥保藏原理及方法
 - 第四节 厨房用调理食品的非热处理保藏原理及方法
 - 第五节 厨房用调理食品的腌制和糖制保藏原理及方法
 - 第六节 典型盐藏、酸藏和糖藏的厨房用调理食品加工范例简介
- 第六章 厨房用调理食品的原料特点及各类厨房快速辅助处理方法
 - 第一节 调理食品用植物类原料的组成及营养特点
 - 第二节 调理食品用动物类原料的组成及营养特点
 - 第三节 厨房用调理食品的快速辅助处理特点及其产品类别
 - 第四节 厨房用调理食品的典型DIY新概念产品举例
- 第七章 典型厨房用调理食品的加工新技术及其实例
 - 第一节 脱水预制型厨房用调理食品的加工技术及其实例
 - 第二节 冻结预制型厨房用调理食品的加工技术及其实例
 - 第三节 冷藏预制型厨房用调理生鲜食品的保鲜新技术及其研究实例
 - 第四节 罐装预制型厨房用调理食品的加工技术及其实例
 - 第五节 油炸预制型厨房用调理食品的加工技术及其实例
 - 第六节 制汁预制型厨房用调理方便食品的加工技术及其实例
- 参考文献

《厨房用调理食品研究与开发》

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