

《蔬菜汁加工工艺与配方》

图书基本信息

书名：《蔬菜汁加工工艺与配方》

13位ISBN编号：9787502336790

10位ISBN编号：7502336796

出版时间：1999-3-1

出版社：科学技术文献出版社

作者：白术群,赵晓燕

页数：312

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

《蔬菜汁加工工艺与配方》

内容概要

本书系编者根据自己多年从事蔬菜汁研究和生产的丰富经验，并参考了蔬菜营养学、古今蔬菜食疗药方以及果蔬饮料加工工艺学等大量的资料，编纂而成。本书主要介绍了常见的40种蔬菜的营养保健功能；家庭制作的蔬菜汁及复合蔬菜汁配合配方440种；现代工业化蔬菜汁生产的基本工艺等内容。可供在日常饮食和家庭膳食调配中参考使用，也可作为从事果蔬加工教学、科研、生产的技术人员参考资料。

书籍目录

第一章 蔬菜的营养与功能

第一节 蔬菜的基本成分及营养价值

第二节 各种蔬菜的营养特点与功能

第二章 蔬菜汁的营养与功能

第一节 蔬菜汁的营养

第二节 蔬菜汁的功能

第三章 蔬菜汁的制作

第一节 蔬菜汁的制作用具

第二节 蔬菜汁制作的卫生要求

.....

第四章 蔬菜汁的制作工艺

第一节 单品种蔬菜汁的制作工艺

第二节 复合蔬菜汁的制作工艺及特点

第五章 蔬菜汁制作实例

第一节 根菜类

第二节 瓜、果菜类

.....

第六章 蔬菜汁的工业化生产工艺简介

第一节 果蔬汁生产的基本过程

第二节 番茄汁的工业生产

.....

附录 部分蔬菜中营养成分含量

《蔬菜汁加工工艺与配方》

精彩短评

1、适合于家庭蔬菜汁的制作

《蔬菜汁加工工艺与配方》

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