

《果脯蜜饯制品519例》

图书基本信息

书名：《果脯蜜饯制品519例》

13位ISBN编号：9787502342210

10位ISBN编号：7502342214

出版时间：2003-4

出版社：科学技术文献出版社

作者：张文玉等编

页数：440

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

《果脯蜜饯制品519例》

内容概要

本书收集了果脯蜜饯制品共计519个品种。每种食品都以介绍原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主，同时还介绍一些食用方法等。是一本通俗、实用性很强的技术操作工具书。内容包括：一、水果果脯蜜饯：仁果类，核果类，热带、亚热带果类，柿枣类，浆果类，复果类，瓜果类，坚果类，野果果脯蜜饯。二、蔬菜果脯蜜饯：根菜类，茎菜类，茄果类，瓜豆类，多年生菜类，水生菜类，食用菌类果脯蜜饯。三、薯类果脯蜜饯：红薯，白薯，马铃薯，凉薯果脯蜜饯等。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考，也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员，以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

《果脯蜜饯制品519例》

书籍目录

一、水果果脯蜜饯 二、蔬菜果脯蜜饯 三、薯类果脯蜜饯

《果脯蜜饯制品519例》

精彩短评

- 1、帮朋友买的，不是太清楚。只是买的时候先去了北京的各大书店，结果不是没有就是卖完了，所以看到当当上有就买的。或许很好哦！
- 2、这本书很好！介绍了很多果脯蜜饯的制作方法和配料、工艺。看过这本书，我决定：从今往后都不要再吃那些果脯蜜饯！为了自己的健康，请大家多吃新鲜果蔬！
- 3、内容还是比较详细，作为一般性的应用或者小作坊、小的食品厂加工制作操作指南还是可以，但是同类书比较多，特色也不明显，比如一些具有地方风味的食品的制作，不同地区的糖渍食品的特色都没有很好的体现。如果在加工工艺流程的解说中能够配上详细的彩图就比较好了，而且目前食品加工工业的大趋势是向保健、功能性食品方向发展，如果能在糖渍食品中加上这些内容就比较完善了。

《果脯蜜饯制品519例》

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