

<<食品加工技术概论>>

图书基本信息

书名：<<食品加工技术概论>>

13位ISBN编号：9787109119062

10位ISBN编号：7109119068

出版时间：2007-9

出版时间：中国农业出版社

作者：赵晨霞

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：<http://www.tushu007.com>

<<食品加工技术概论>>

内容概要

本书主要介绍了食品加工原料的种类、结构、理化特性；谷物食品加工、果蔬产品加工、乳品加工、肉品加工、饮料加工、酿造制品加工、罐头食品加工和冷冻食品加工等基本原理、工艺流程和操作要点。

原理阐述简明、工艺流程明确、操作技术实用。

语言简练、图文并茂、兼顾地域、案例典型。

可供高职高专学生使用，也可作为食品行业技术人员的参考资料。

<<食品加工技术概论>>

书籍目录

前言绪论第一章 食品加工原料 第一节 果蔬原料 第二节 谷物原料 第三节 肉制品原料 第四节 乳制品原料 【实验实训】第二章 粮油食品加工 第一节 焙烤食品加工 第二节 方便食品加工 第三节 膨化食品加工 【实验实训】第三章 果蔬产品加工 第一节 蔬菜腌制品加工 第二节 果蔬干制品加工 第三节 果蔬糖制品的加工 【实验实训】第四章 乳品加工 第一节 消毒乳的加工 第二节 酸乳的加工 第三节 乳粉的加工 第四节 干酪的加工 【实验实训】第五章 肉制品加工 第一节 肉的概述 第二节 冷鲜肉加工 第三节 熟肉制品加工 【实验实训】第六章 软饮料加工 第一节 碳酸饮料加工 第二节 果蔬饮料加工 第三节 乳饮料加工 第四节 其他饮料加工 【实验实训】第七章 酿造制品加工 第一节 葡萄酒加工 第二节 啤酒加工 第三节 食醋加工 第四节 酱油加工 【实验实训】第八章 罐头食品加工 第一节 罐头食品分类和基本加工工艺 第二节 果蔬罐头加工 第三节 肉类罐头加工 【实验实训】第九章 冷冻食品加工 第一节 冷冻肉加工 第二节 冷饮食品加工 第三节 速冻果蔬加工

<<食品加工技术概论>>

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:<http://www.tushu007.com>