

<<特种种养产品特色加工>>

图书基本信息

书名：<<特种种养产品特色加工>>

13位ISBN编号：9787806664506

10位ISBN编号：7806664505

出版时间：2004-9

出版时间：广西科学技术出版社

作者：陈梦林

页数：176

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>

<<特种种养产品特色加工>>

内容概要

本丛书编写者把特色加工作为切入点，用市场定位和方法，对传统的生产加工技术与品种进行筛选和创新，用简易方法生产出绿色营养食品、保健食品、美容抗衰老食品、儿童营养系列食品、旅游观光方便食品和纪念品，并在传统的加工技术、配方上进行创新，加大农副产品开发的创新力度与附加值。

在产品的加工设计上，要求有超前意识，能与时俱进，符合消费潮流，产品定位具有广阔的市场空间，市场销售周期较长，能卖到较好的价钱，从根本上避免了农副产品加工以后可能出现的“二次烂市”现象。

本丛书的另一个特点定位既可以小本经营、家庭作坊小生产，也可以进行工厂化大生产。侧重点是家庭作坊小生产，为农村剩余劳动力就地转产和城镇下岗职工再就业服务，为他们提供二次创业的机会和技能。

本丛书的编写注意科学性、通俗性和实用性，力求使具有初中文化的劳动者能读懂、会用。本丛书不仅适合农村小商品生产经营者、城镇下岗职工、乡镇企业的干部职工阅读，也可作为农业院校、专业技校、职业中学师生的参考书和培训教材。

<<特种种养产品特色加工>>

作者简介

陈梦林，毕业于原广西农学院，高级兽医师，原南宁地区科协副主席、中国科普作家协会会员、广西科普作家协会理事、出国援外专家、全国农村科普先进工作者。写作出版科普书籍30部。

<<特种种养产品特色加工>>

书籍目录

特种种植产品加工技术蕨菜加工技术香椿芽菜加工技术香椿芽、叶加工其他食品普通笋干加工法天目笋干加工法玉兰片加工法干菜笋加工法咸汁笋加工法羊尾笋干加工法麻竹笋果加工法鲜菇盐渍加工法平菇油炸食品与平菇油加工法葛粉加工法凉粉加工法甜叶菊茶采收与加工甜叶菊精简易提取法银耳方块茶糖制作法黑木耳蜜饯加工法余甘子蜜饯加工法芦荟脯制作工艺低糖猕猴桃果脯加工法佛手瓜酱渍制作技术香棒酱制作技术猕猴桃果酱制作技术绞股蓝采收与加工葛根乌梅饮料制法竹汁保健饮料制法金银花茶制法枸杞叶茶加工法银杏保健茶制作法酸枣叶保健茶炒制法贵州甜茶加工法苦丁茶采收、加工与贮藏陈化绿花再制红茶工艺食用菌酿醋技术猕猴桃果汁啤酒生产技术葛根酒酿制法野生芭蕉酒酿制法石榴保健酒酿制法八角鲜果加工法中药材初加工花椒加工技术山苍子油加工法淮山露天熏制法百合采收及加工出口天麻家庭加工法杜仲环剥与加工技术白术、瓜蒌简易加工技术首乌收获与加工炮制金银花采收与加工生地黄收获与加工野生植物制蚊香竹材漂白工艺竹制书架加工法竹粒保健凉席、坐垫加工法提取茉莉花油技术香茅采收与香茅油提取灵香草采收与加工特种养殖产品加工技术.....

<<特种种养产品特色加工>>

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>