

<<酱菜加工技术>>

图书基本信息

书名：<<酱菜加工技术>>

13位ISBN编号：9787807620785

10位ISBN编号：7807620781

出版时间：1970-1

出版时间：吉林科学出版社

作者：武军 编

页数：113

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>

<<酱菜加工技术>>

内容概要

《新农村建设丛书》是一套针对“农家书屋”，“阳光工程”，“春风工程”专门编写的丛书，是吉林出版集团组织多家科研院所及千余位农业专家和涉农学科学者，倾力大作的精品工程。

本丛书共分5辑，每辑100册，每册介绍一个专题，第一辑为农村科技致富系列，第二辑为12316专家热线解答系列，第三辑为普通初中绿色证书教育暨初级职业技术教育教材系列，第四辑为农村富余劳动力向非农产业专业培训教材系列，第五辑为新农村建设综合系列。

<<酱菜加工技术>>

书籍目录

第一章 酱菜概述第一节 概念与分类第二节 常用蔬菜原料的选择第三节 酱腌菜用辅料第四节 腌制酱菜的设施选择与卫生第五节 蔬菜在腌制前后的成分变化与产品质量的关系第六节 成品的鉴定和贮存第七节 酱腌蔬菜的注意事项第二章 酱菜加工的一般工艺第一节 酱菜加工的一般工艺第二节 塑罐酱菜加工技术第三节 低盐软包装酱腌菜生产加工技术第四节 真空—压缩速制酱菜新工艺第三章 各种酱菜的加工第一节 各种酱菜的加工第二节 传统名优酱菜的加工第三节 酱菜质量标准

<<酱菜加工技术>>

编辑推荐

《酱菜加工技术》内容编写突出科学性，实用性和通俗性，开本，装帧，定价强调适合农村特点，做到让农民买的起，看的懂，用的上，希望《酱菜加工技术》能够称为一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增收，脱贫致富，提高自身文化素质，更新观念的学习资料，成为农民的良好良师益友。

<<酱菜加工技术>>

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>