

<<实用肉品与蛋品加工>>

图书基本信息

书名：<<实用肉品与蛋品加工>>

13位ISBN编号：9787109067042

10位ISBN编号：7109067041

出版时间：2002-1

出版时间：中国农业出版社

作者：任发政 编

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>

<<实用肉品与蛋品加工>>

内容概要

《实用肉品与蛋品加工》介绍了肉用畜禽的屠宰；肉的结构、成分和性质；肉制品加工的基本原理；腌腊制品；中式香肠制品；西式肉制品的加工；禽蛋的构造和组成等十三章内容。

<<实用肉品与蛋品加工>>

书籍目录

前言

第一章 肉用畜禽的屠宰

- 一、肉用畜禽品种简介
- 二、畜禽屠宰的管理要求
- 三、屠宰工艺

第二章 肉的结构、成分和性质

- 一、肉的形态结构
- 二、肉的主要化学组成
- 三、肉的物理特性

第三章 肉制品加工的基本原理

- 一、肉制品加工的常用方法
- 二、肉制品加工中常用的辅助材料

第四章 腌腊制品

—

<<实用肉品与蛋品加工>>

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>