

<<水生蔬菜加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<水生蔬菜加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787501951956

10位ISBN编号：7501951950

出版时间：2006-1

出版时间：轻工业出版社

作者：屠康

页数：386

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>

<<水生蔬菜加工工艺与配方>>

内容概要

《水生蔬菜加工工艺与配方》是作者在近几年对水生蔬菜深加工研究的基础上，总结出适合工厂化生产的水生蔬菜制品的加工，如干制品、鲜品及净菜、盐渍与调味制品以及出口创汇产品等。比较全面介绍了近些年来水生蔬菜加工研究的科研成果，全书共分16章，第一章水生蔬菜概况，主要介绍水生蔬菜的地位和作用、水生蔬菜的栽培通性和分类以及水生蔬菜发展中存在的问题和对策。第二章水生蔬菜加工的基础知识，主要介绍水生蔬菜原料的化学成分、水生蔬菜加工的辅助原料、水生蔬菜加工的卫生要求、常用设备。第四章至第十六章用13章的内容介绍各种水生蔬菜制品的加工实例，详细地介绍了加工的工艺流程和操作要点，并介绍了大部分产品的详细质量标准。全书内容丰富，资料翔实，技术可操作性、实用性强，为读者提供了较全面有价值的资料。

《水生蔬菜加工工艺与配方》可供从事水生蔬菜食品加工以及水生蔬菜科研开发等工作的技术人员和大中专院校师生教学参考和阅读，还可作为农业科技致富的培训教材。

<<水生蔬菜加工工艺与配方>>

书籍目录

第一章 水生蔬菜的概况第二章 水生蔬菜加工的基础知识第三章 水生蔬菜加工的基本原理第四章 菱的加工第五章 水蕹菜的加工第六章 豆瓣菜的加工第七章 茭菜的加工第八章 蒲菜的加工第九章 莼菜的加工第十章 茭白加工第十一章 莲藕的加工第十二章 慈姑的加工第十三章 荸荠的加工第十四章 水芹的加工第十五章 水芋的加工第十六章 芦蒿的加工参考文献

<<水生蔬菜加工工艺与配方>>

编辑推荐

水生蔬菜是我国蔬菜生产中的一大特色，其品质之多，分布之广、生产面积之大，在当今世界各国中均居首位。

本书是作者在近几年对水生蔬菜深加工研究的基础上，总结出适合工厂化生产的水生蔬菜制品的加工，如干制品、鲜品及净菜、盐渍与调味制品以及出口创汇产品等，比较全面介绍了近些年来水生蔬菜加工研究的科研成果。

本书可供从事水生蔬菜食品加工以及水生蔬菜科研开发等工作的技术人员和大中专院校师生教学参考和阅读，还可作为农业科技致富的培训教材。

<<水生蔬菜加工工艺与配方>>

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>