

<<风味食品制作大揭秘>>

图书基本信息

书名：<<风味食品制作大揭秘>>

13位ISBN编号：9787504854698

10位ISBN编号：7504854697

出版时间：2012-1

出版时间：农村读物

作者：牛国平

页数：377

字数：306000

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>

## <<风味食品制作大揭秘>>

### 内容概要

《风味食品制作大揭秘》详细介绍畜肉、禽蛋、水产、蔬菜、水果和粮食等六大类共300余种食品的加工生产工艺与配方。

每一种食品的介绍文字通俗易懂、技术可靠，适用于食品加工企业、餐馆饭店、普通家庭和农民朋友阅读参考。

<<风味食品制作大揭秘>>

书籍目录

第一篇 畜肉加工

一、猪肉

宣威火腿

无锡酱排骨

哈尔滨风味红旦

金华火腿

西式火腿

广式腊肉

广式香肠

优质香肠

天津酱肉

苏州五香酱肉

烤乳猪

咖喱猪肉干

麻辣猪肉干

博山烤肉

川式腊肉

香辣猪肉干

上海猪肉脯

上海猪肉灌肠

蔬香烤肉

炭烧肉

北京香肠

金城火腿肠

天津红肠

太仓肉松

五香猪肉松

矿川式酱猪肘

卤辣味肥肠

香卤金钱香肠

南瓜风味灌肠

哈尔滨风干口条

二、牛肉

牛肉香肠

北京酱牛肉

第二篇 禽肉及蛋品加工

第三篇 水产品加工

第四篇 蔬菜加工

第五篇 果品加工

第六篇 粮食加工

<<风味食品制作大揭秘>>

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>