

<<发酵食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<发酵食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787508212517

10位ISBN编号：7508212517

出版时间：2002-7

出版时间：金盾出版社

作者：邹晓葵

页数：155

字数：113000

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>

<<发酵食品加工技术>>

内容概要

本书由南京农业大学食品科技学院的专家编著，主要介绍了发酵食品的基础知识及发酵食品的一般生产技术。

内容包括发酵粮食制品、发酵豆制品、发酵果蔬类制品、发酵肉制品、发酵水产品、发酵食用菌制品，并详细介绍了一些颇具特色产品的具体生产工艺。

本书内容丰富，实用性强，适合于从事食品加工的生产人员、技术人员和专业户阅读，尤其对有关企业产品质量的提高、产品转型及新产品的开发具有较高的参考价值，也可供有关大专院校师生参阅。

<<发酵食品加工技术>>

书籍目录

第一章 发酵食品的基础知识 第一节 发酵和发酵食品 第二节 发酵食品的种类 第三节 发酵食品与微生物 第四节 影响食品发酵微生物生长的因素 第五节 食品发酵工艺简介 第六节 发酵食品的附加值第二章 发酵粮食制品 第一节 面包生产技术 第二节 米酒、酒酿及甘薯酒的酿制 第三节 黄酒的酿制 第四节 食醋的酿造 第五节 格瓦斯的制作第三章 发酵豆类制品 第一节 酸豆奶 第二节 豆腐乳 第三节 豆豉 第四节 日本豆酱 第五节 酱油 第六节 丹贝 第七节 纳豆第四章 发酵蔬果类制品 第一节 果酒 第二节 果醋 第三节 果汁及果实发酵饮料第五章 发酵肉制品 第一节 发酵肉制品概述 第二节 发酵肉制品生产技术 第三节 典型发酵肉制品的制作第六章 发酵水产制品 第一节 蟹酱和虾酱 第二节 虾油 第三节 鱼露 第四节 海胆酱 第五节 发酵鱼肉香肠 第六节 酶香鱼 第七节 国外发酵水产品简介第七章 食用菌发酵制品 第一节 概述 第二节 食用菌深层发酵及其制品

<<发酵食品加工技术>>

编辑推荐

《发酵食品加工技术》由金盾出版社出版。

<<发酵食品加工技术>>

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>