

<<蔬菜加工技术>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜加工技术>>

13位ISBN编号：9787508711218

10位ISBN编号：7508711211

出版时间：2006-9

出版时间：中国社会

作者：吴彩娥

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>

<<蔬菜加工技术>>

内容概要

《蔬菜加工技术》主要包括蔬菜加工基础知识、蔬菜干制品加工、蔬菜腌制品加工、蔬菜糖制品加工、蔬菜罐头制品加工、蔬菜汁制品加工、蔬菜速冻制品加工几部分内容。

《蔬菜加工技术》参阅了大量文献，收集了近几十年蔬菜加工保藏的新资料、新信息，吸收、借鉴一些研究成果，并结合个人多年的专业工作经验，在简单介绍加工理论知识的基础上，重点介绍了各类加工品的加工工艺，并举了大量的加工实例。

理论知识以需要为准绳，以够用为尺度，突出实践性和可操作性，力求做得通俗易懂，技术实用。

<<蔬菜加工技术>>

书籍目录

绪论一、蔬菜加工的概念二、蔬菜加工品的分类三、发展蔬菜加工业的意义第一章 蔬菜加工基础知识第一节 蔬菜的种类及其化学组成第二节 蔬菜加工原理第三节 蔬菜加工用水第四节 蔬菜加工原料处理第五节 蔬菜加工常用的原辅材料及食品添加剂第二章 蔬菜干制品加工第一节 干制方法与设备第二节 蔬菜干制工艺技术第三节 蔬菜干制品加工实例第三章 蔬菜腌制品加工第一节 蔬菜腌制概述第二节 咸菜制品加工第三节 半干态发酵腌制品加工第四节 发酵腌制品加工第五节 糖醋腌制品加工第六节 酱菜加工第四章 蔬菜糖制品加工第一节 蔬菜糖制品的分类第二节 蔬菜类果脯蜜饯加工技术第三节 蔬菜类果酱类加工技术第四节 蔬菜糖制品加工实例第五章 蔬菜罐藏制品加工第一节 蔬菜罐藏容器第二节 蔬菜罐藏工艺技术第三节 蔬菜罐藏制品实例第六章 蔬菜汁制品加工第一节 蔬菜汁制品的分类第二节 蔬菜汁加工工艺第三节 蔬菜汁制品加工实例第七章 蔬菜速冻制品加工第一节 蔬菜速冻制品加工技术第二节 速冻蔬菜的营销与解冻第三节 速冻蔬菜加工实例参考文献后记

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>