

<<蔬菜加工>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜加工>>

13位ISBN编号：9787535930231

10位ISBN编号：7535930239

出版时间：2002-05-01

出版时间：广东科学技术出版社

作者：吴锦铸

页数：137

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>>

内容概要

本书简要介绍蔬菜加工的基本知识，并具体介绍蔬菜干制、糖制、腌渍、罐头、菜汁和鲜切等蔬菜制品加工的基本原理、设备、生产技术和50多种蔬菜制品生产实例。

<<蔬菜加工>>

作者简介

吴锦涛 华南农业大学食品学院高级工程师、食品工艺实验室主任。

专长果蔬食品加工，具有较丰富的果蔬加工生产实践经验。

现有发明专利3项。

参加或主持国家、省、部级等科研课题近10项。

主编专著2本，参编2本，以第一作者在国家中文核心期刊发表学术论文10多篇，并在科普杂志和报刊发表科普文章30多篇。

<<蔬菜加工>>

书籍目录

- 一、蔬菜加工基本知识
- 二、蔬菜干制
- 三、蔬菜腌渍
- 四、蔬菜糖制
- 五、蔬菜罐头
- 六、蔬菜汁及蔬菜汁饮料
- 七、速冻蔬菜加工
- 八、鲜切蔬菜加工

<<蔬菜加工>>

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>