

图书基本信息

书名：<<谷豆类-农副产品综合利用和深加工技术>>

13位ISBN编号：9787536935624

10位ISBN编号：7536935625

出版时间：2003-3

出版时间：陕西科技

作者：陈栓虎

页数：207

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>

内容概要

生活、新农村种植养殖技术、新农村劳动力转移培训、新农村科技能力建设四个版块，涵盖了农村生产、生活的方方面面；第三，丛书充分考虑农民的购买能力，注意控制篇幅和成本，努力降低价格，让利于广大农村读者。

由于符合“买得起，看得懂，用得上”的原则，这套丛书的出版不仅为陕西省乃至我国北方地区“农家书屋”工程建设提供了基础和保障，更在一定程度上解决了农民群众买书难、借书难、看书难的问题。

《新农村书系》现已被陕西省新闻出版局列入“陕西金版图书工程”。

我相信，有了新闻出版主管部门和出版单位的强强联手，再汇聚其他各方的智慧和力量，《新农村书系》一定会成为受农民朋友欢迎的精品图书。

更为重要的是，通过《新农村书系》的出版发行，结合其他各项惠农措施，广泛动员社会力量参与社会主义新农村建设，形成大家共同关注“三农”、支持“三农”的良好氛围，从而更好地将党中央惠农的阳光普照千村，将支农的温暖传递给万户，为构建和谐社会，建设社会主义新农村增砖添瓦。

书籍目录

一、稻1. 大米布丁生产技术2. 大米替代面粉酿造酱油3. 大米清酒的生产4. 大米直接酶法制高麦芽糖浆5. 大米脆片生产技术6. 茶香大米锅巴的制作7. 大米提取红曲米色素8. 大米制葡萄糖9. 糯米制黄酒10. 糯米制甜酒酿11. 碎大米制白醋12. 大米淀粉配地毯、沙发用清洁除臭剂13. 大米提取大米淀粉和谷蛋白14. 米花糖15. 苏稽米花糖16. 大米淀粉生产饴糖（日本）17. 大米制饴糖18. 米糠饼制饴糖19. 米糠中提取阿魏酸20. 米糠膨化制油21. 米糠乳酸饮料生产技术22. 毛米糠油提取谷维素23. 米糠制取碳化硅24. 米糠制取氮化硅25. 米糠麸皮酿醋工艺26. 从米糠中提取植酸27. 从米糠生产肌醇28. 稻壳制取饲料蛋白和淀粉29. 稻草制取稻草棉花和草纸30. 稻壳灰制取水玻璃及活性炭31. 稻草灰提取硫酸钾、氯化钾、碳酸钾32. 稻草制取纸筋33. 稻草制取羧甲基纤维素钠二、玉米1. 黑玉米色素提取技术2. 玉米冰淇淋生产技术3. 黑玉米绿豆复合饮料生产技术4. 玉米制麻秆糖技术5. 玉米快餐薄片生产技术6. 黑玉米苹果汁酸奶生产技术7. 黑玉米果冻生产技术8. 用玉米生产焦糖色素9. 黑玉米乳饮料生产技术10. 黑玉米胚芽饮料生产技术11. 玉米酿醋技术12. 黑玉米罐头生产技术13. 以玉米为原料湿法工艺生产酒精14. 预糊化工艺制玉米挂面15. 玉米制饴糖16. 玉米榨油17. 玉米制取淀粉、粗蛋白粉和玉米朊.....三、小麦四、大麦五、荞麦六、燕麦七、薏米八、小米九、大豆十、红豆十一、绿豆十二、蚕豆十三、黑豆十四、豌豆

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>