

<<(综合卷)果品简易加工技术>>

图书基本信息

书名：<<(综合卷)果品简易加工技术>>

13位ISBN编号：9787537518758

10位ISBN编号：7537518750

出版时间：1999-01

出版时间：河北科学技术出版社

作者：何俊萍

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>

<<(综合卷)果品简易加工技术>>

内容概要

果品简易加工技术，ISBN：9787537518758，作者：何俊萍，房淑珍编著

<<(综合卷)果品简易加工技术>>

书籍目录

目录

- 一、果品加工基础
 - (一) 果品的化学成分及加工特性
 - (二) 果品加工保藏原理
 - (三) 果品加工用水
 - (四) 果品加工的原料处理
- 二、果品罐藏技术
 - (一) 罐藏容器
 - (二) 罐头制作工艺
 - (三) 果品罐头制作实例
- 三、果品糖制加工
 - (一) 果品糖制品分类
 - (二) 蜜饯类加工工艺
 - (三) 果酱类加工工艺
 - (四) 质量问题与解决途径
 - (五) 果品糖制加工实例
- 四、果品干制加工
 - (一) 果品干制方法
 - (二) 果品干制工艺
 - (三) 果品干制加工实例
- 五、果汁加工技术
 - (一) 果汁的种类
 - (二) 果汁加工工艺
 - (三) 常见质量问题及其解决途径
 - (四) 果汁加工实例
- 六、果品速冻保藏
 - (一) 速冻原料的准备
 - (二) 速冻方法及设备
 - (三) 速冻果品的冻藏和解冻
 - (四) 速冻果品加工实例

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>