

<<薯类深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<薯类深加工技术>>

13位ISBN编号：9787806419472

10位ISBN编号：7806419470

出版时间：2006-2

出版时间：中原农民出版社

作者：宋照军，袁仲 编

页数：91

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>

<<薯类深加工技术>>

内容概要

“农民科普丛书”共8个书系55本书目，每本7万字左右，共390多万字，可谓门类齐全，洋洋大观！

这套丛书以服务农民为主要对象，以农村经济和农民需求为基本依据，以普及农业科学技术和知识为主要内容，以推广转化农业科技成果、发展优势产业、特色产业和支柱产业为重点，紧扣服务社会主义新农村建设的主题。

在编著方法上，他们组织动员省内100多名知名农业科技人员和科普专家执笔撰稿，紧紧围绕种植、养殖和农副产品精深加工，坚持贴近农业生产、贴近农村生活、贴近农民需要，全面、系统、分类著述农业先进适用技术，采取一本书介绍一种技术，力求深入浅出、删繁就简、图文并茂、通俗易懂，基本做到了让农民看得懂、学得会、用得上，既针对了农业特点，也符合农民的阅读理解水平。

无论是从全书编著内容的全面性、系统性、针对性、前瞻性，还是从全书编著方法的科学性、先进性、适用性和逻辑性，都具有鲜明的特色，有很强的创新性，是一套不可多得的好书，大大丰富了当前我省“三农”读物知识宝库。

希望广大农民兄弟以这套图书为基本读物，大力开展学科学、信科学、懂科学、用科学活动，运用现代科学技术知识改变生产方式、生活方式和思维方式，依靠科技进步调整农业经济结构，转变经济增长方式，实现农业增效、农民增收、农村发展。

也希望科技行政部门在加强科技创新的同时，进一步切实加强科普读物的创作，进而促进科学普及，要针对不同的社会群体，组织编写更多更好的科普读物，为提高全社会的科学文化素质做出更大的贡献。

<<薯类深加工技术>>

书籍目录

一、薯类的加工特性 (一) 甘薯的加工特性 (二) 马铃薯的加工特性
二、薯类淀粉、淀粉糖加工技术 (一) 鲜甘薯生产淀粉 (二) 甘薯干生产淀粉 (三) 马铃薯生产淀粉 (四) 隔氧法提取淀粉 (五) 变性泻粉加工技术 (六) 薯类生产饴糖 (七) 薯类淀粉生产葡萄糖 (八) 薯类淀粉生产果葡葡糖
三、薯类传统食品加工技术 (一) 薯类粉条、粉丝 (二) 薯类粉皮 (三) 甘薯凉粉 (四) 甘薯通心粉 (五) 甘薯方便粉 (六) 连城红心薯干
四、薯类方便、休闲食品加工技术 (一) 油炸马铃薯片 (二) 薯类香脆片 (三) 新型油炸膨化薯类食品 (四) 糯米芝麻薯片 (五) 马铃薯香辣片 (六) 马铃薯仿虾片 (七) 橘香薯条 (八) 薯类酥糖片 (九) 薯类软糖 (十) 薯类制粉糖
五、薯类罐头、薯脯、薯酱加工技术 (一) 甘薯罐头 (二) 甘薯茎尖罐头 (三) 甘薯叶软罐头 (四) 盐水马铃薯罐头 (五) 薯类果脯 (六) 果味薯酱
六、薯类发酵食品及调味品加工技术 (一) 薯类果啤饮料 (二) 薯类制白酒 (三) 薯类制黄酒 (四) 薯类制醋 (五) 薯类制酱油 (六) 薯类酸奶
七、其他薯类食品加工技术 (一) 速冻薯类制品 (二) 脱水薯类制品 (三) 薯糕.....
八、薯类工业产品加工技术附录

<<薯类深加工技术>>

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>