

<<农产品加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<农产品加工新技术>>

13位ISBN编号：9787807392699

10位ISBN编号：780739269X

出版时间：2009-07-01

出版时间：中原农民出版社

作者：河南省基础教育教学研究室 编

页数：68

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>

## <<农产品加工新技术>>

### 内容概要

本套教材是依据国家教育部、农业部《关于在农村普通初中试行“绿色证书”教育的指导意见》（教基【2001】18号）的要求编写的，2003年1月经河南省中小学教材审定委员会审查通过，在2003版本的基础上，我室经过深入调查研究，组织有关专家对原教材进行了全面修订，更好地体现了“绿色证书”教育课程的基本理念。

本套教材涉及了种植、养殖、加工、营销、维修等多方面内容。

形式生动活泼，图文并茂，技术环节具有很强的可操作性。

既符合初中学生的学习心理，又符合农业生产、经营、管理的需要；既是建设社会主义新农村的需要，又是适应农村劳动力转移的需要；既有利于普及九年义务教育，提高学生的巩固率、毕业率，又有利于培养学生的创新意识和实践能力。

《农产品加工新技术》共分六章，内容包括：小麦制品加工技术；果蔬制品加工技术；畜产品加工技术；大豆制品加工技术；花生制品加工技术；薯类制品加工技术。

## <<农产品加工新技术>>

### 书籍目录

第一章 小麦制品加工技术第一节 面包加工第二节 蛋糕加工第三节 月饼加工第四节 饼干加工第五节 凉皮加工第二章 果蔬制品加工技术第一节 果蔬干制第二节 果蔬罐头加工第三节 果蔬糖制第四节 蔬菜腌制第三章 畜产品加工技术第一节 酱牛肉加工第二节 道口烧鸡加工第三节 猪肉松加工第四节 酸奶加工第五节 皮蛋加工第六节 咸蛋加工第四章 大豆制品加工技术第一节 豆腐加工第二节 腐竹加工第五章 花生制品加工技术第一节 五香花生制品加工第二节 甜味花生制品加工第六章 薯类制品加工技术第一节 薯类淀粉加工第二节 粉丝、粉条加工第三节 薯类休闲食品加工

<<农产品加工新技术>>

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>