

<<水产品深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<水产品深加工技术>>

13位ISBN编号：9787109115385

10位ISBN编号：7109115380

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业

作者：叶桐封

页数：310

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>

## <<水产品深加工技术>>

### 内容概要

《水产品深加工技术》在作者试验研究和国内外近20年的水产品加工资料基础上编写而成，吸纳的加工技术、工艺流程、配方以及介绍的生产设备均较先进，符合我国国情，是一本有价值的参考书，可供水产品加工人员阅读参考。

## <<水产品深加工技术>>

### 书籍目录

前言第一章 水产品活体运输第二章 冷却保鲜第三章 水产品冷冻方法第四章 冻制品加工第五章 冷冻调理食品第六章 水产咸、干品第七章 糟、醉制品第八章 鱼糜及鱼糜制品第九章 鱼糜制品系列产品的加工工艺第十章 蒸煮袋软罐头和玻璃罐水产食品第十一章 虾蟹类加工品第十二章 鱼副产物的有效利用第十三章 海藻加工产品附：国内外水产加工机械设备部分厂家一览表参考文献

<<水产品深加工技术>>

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>