

<<猪产品加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<猪产品加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109170223

10位ISBN编号：7109170225

出版时间：2013-1

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>

<<猪产品加工新技术>>

内容概要

《猪产品加工新技术(第2版)》共分十一章分别是：猪肉特性、猪的屠宰与分割、猪肉的冷加工、猪肉的贮藏与保鲜、常用的辅料及食品添加剂、猪肉制品的加工、内脏的利用、猪血和猪骨的利用、皮和毛的利用、其他副产品的利用、猪肉加工质量安全与控制等内容。

<<猪产品加工新技术>>

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>