

<<蒸煮食品生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<蒸煮食品生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787122093172

10位ISBN编号：7122093174

出版时间：2010-10

出版单位：化学工业

作者：马涛 编

页数：388

字数：348000

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>

<<蒸煮食品生产工艺与配方>>

内容概要

本书内容包括蒸煮食品加工的基本原理、蒸煮食品的原料选择、蒸制面食的发酵方法、蒸煮面食制馅工艺、包子类食品生产配方、饺子类食品生产配方、馒头与花卷类食品生产配方、蒸糕类食品生产配方、粥饭类食品生产配方、其他蒸煮食品共十章。

书中对各类蒸煮食品的生产工艺、配方及制作要点等做了详细的介绍。

本书内容全面，可操作性强，可作为面点食品生产企业、个体餐饮店生产人员的参考书，也可作为相关学校食品：专业师生的教学参考书。

<<蒸煮食品生产工艺与配方>>

书籍目录

第一章 蒸煮食品加工的基本原理第二章 蒸煮食品的原料选择第三章 蒸制面食的发酵方法第四章 蒸煮面食制馅工艺第五章 包子类食品生产配方第六章 饺子类食品生产配方第七章 馒头、花卷类食品生产配方第八章 蒸糕类食品生产配方第九章 粥、饭类食品生产配方第十章 其他蒸煮食品参考文献

<<蒸煮食品生产工艺与配方>>

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>