

<<食用菌生产技术速查表>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产技术速查表>>

13位ISBN编号：9787122117380

10位ISBN编号：7122117383

出版时间：2011-9

出版时间：化学工业出版社

作者：曹德宾 主编

页数：146

字数：127000

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>

<<食用菌生产技术速查表>>

内容概要

本书最大程度地对以往的编写模式进行了改革，分别按照食用菌加工的概念与原理、保鲜技术、盐渍技术、制干技术、制罐技术、深加工、厨房加工以及相关标准等顺序，采取与生产程序相对应的方式，通过列表形式将食用菌加工生产的基本操作内容展现出来。

废除了一般书刊罗列文字的表述方式，根据加工方式及其品种，读者只要找到目录即可查出相关的技术内容。

既便于读者查找和参考应用，又最大限度地缩短了读书的时间，并且可以有效提高看书的实际效率。

本书最大限度地列出了22个食用菌品种，最大限度地方便了广大读者，同时也给业内人士提供了不可多得的加工思路。

在附录中列出与食用菌相关的报刊媒体、常用药械供应等资料，具有很强的实用性，适合一线生产、加工、经营者阅读，也可作为农业院校师生及科技人员的参考用书。

<<食用菌生产技术速查表>>

书籍目录

- 第一章 食用菌加工的概念及其原理
 - 第一节 加工的概念
 - 第二节 加工原理
- 第二章 主要品种的保鲜技术
 - 第一节 食用菌的保鲜方法
 - 第二节 主要品种的保鲜技术
- 第三章 食用菌盐渍技术
 - 第一节 盐渍保存的原理
 - 第二节 双孢菇盐渍技术
 - 第三节 平菇盐渍技术
 - 第四节 草菇盐渍技术
 - 第五节 香菇盐渍技术
 - 第六节 金针菇盐渍技术
 - 第七节 鸡腿菇盐渍技术
 - 第八节 滑菇盐渍技术
 - 第九节 白灵菇、杏鲍菇盐渍技术
 - 第十节 真姬菇盐渍技术
 - 第十一节 灰树花盐渍技术
- 第四章 食用菌制干技术
 - 第一节 食用菌制干的基本原理
 - 第二节 食用菌制干的基本方法
 - 第三节 香菇制干技术
 - 第四节 草菇、鸡腿菇制干技术
 - 第五节 黑木耳制干技术
 - 第六节 柳松菇、茶薪菇、杨树菇制干技术
 - 第七节 猴头菇制干技术
 - 第八节 真姬菇、白玉菇制干技术
 - 第九节 天麻制干技术
- 第五章 食用菌制罐技术
 - 第一节 罐藏原理及其工艺
 - 第二节 金针菇制罐技术
 - 第三节 香菇制罐技术
 - 第四节 草菇制罐技术
 - 第五节 姬菇制罐技术
 - 第六节 滑菇制罐技术
 - 第七节 鸡腿菇制罐技术
 - 第八节 猴头菇制罐技术
- 第六章 食用菌食品深加工
 - 第一节 主食类食品加工
 - 第二节 菌粉副食类食品加工
 - 第三节 调味(料)食品加工
 - 第四节 休闲类食品加工
 - 第五节 套装类创意食品加工
 - 第六节 加工过程中使用的辅料商品简释
- 第七章 食用菌厨房加工

<<食用菌生产技术速查表>>

第一节 双孢菇

第二节 鸡腿菇

第三节 柳松菇

第四节 金针菇

第五节 猴头菇

第六节 茶薪菇

第七节 杏鲍菇

第八节 白灵菇

第九节 真姬菇

第十节 姬菇

第十一节 草菇

第十二节 杨树菇

第十三节 猪肚菇

第十四节 大肥菇

第十五节 姬松茸

第十六节 榆黄菇

第十七节 天麻

第十八节 本章中的部分菇品简释

附录

附录1 相关食品规定

附录2 实用附录表

参考文献

<<食用菌生产技术速查表>>

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>