

<<酱腌菜及小菜加工>>

图书基本信息

书名：<<酱腌菜及小菜加工>>

13位ISBN编号：9787500213437

10位ISBN编号：7500213433

出版时间：1999-09

出版时间：中国盲文出版社

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>

## <<酱腌菜及小菜加工>>

### 书籍目录

目录	
出版说明	
前言	
第一编 酱腌菜加工概述	
一、酱腌菜加工的历史	
二、我国酱腌菜加工业的发展与概况	
三、酱腌菜的分类	
第二编 腌菜加工保藏原理	
一、腌制品加工保藏原理	
二、乳酸发酵的生化机制	
三、影响乳酸发酵的因素	
四、腌菜的色香味与脆性	
五、腌制品的劣变	
第三编 腌菜卫生	
一、酱腌菜行业的企业卫生	
二、酱腌菜的卫生标准	
第四编 酱的制作	
一、大豆酱的制作	
二、面酱的制作	
三、其它酱类的制作	
第五编 酱腌菜的原料及其预处理	
一、酱腌制对原料的要求	
二、加工用水	
三、原料的预处理	
第六编 酸泡菜的制作	
一、泡菜的制作	
二、酸菜的制作	
第七编 腌咸菜的制作	
一、湿态腌菜的制作	
二、干态半干态腌咸菜的制作	
第八编 酱菜的制作	
一、酱菜制作的一般工艺	
二、酱油渍菜的制作	
三、酱渍菜的制作	
第九编 其他酱腌菜的制作	
一、糖渍菜及糖醋渍菜的制作	
二、虾油渍菜的制作	
三、其他酱腌菜的制作	
附录	
一、生活饮用水卫生标准 (GB5749	85)
二、酱卫生标准 (GB2718	81)
三、豆酱质量标准 (SB72	78)
四、面酱质量标准 (SB73	78)
五、几种腌制品的质量标准	
中华人民共和国食品卫生法	

<<酱腌菜及小菜加工>>

<<酱腌菜及小菜加工>>

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>