

<<冰淇淋生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<冰淇淋生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787501926923

10位ISBN编号：7501926921

出版时间：2000-1-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李基洪

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>

<<冰淇淋生产工艺与配方>>

内容概要

本书较全面地介绍了冰淇淋生产的工艺和设备，不但有传统冰淇淋，而且还以较大篇幅介绍了许多独具风味的特色冰淇淋；对冰淇淋等冷饮的生产设备的工作原理、基本结构也作了较全面介绍。以此为基础，又以大量篇幅对各种设备的调整、使用和维护，以及常见故障及其排除方法进行了全面叙述，为设备的正常工作提供了可靠保证。本书列举了生产中行之有效的配方100多个，对冰淇淋生产所涉及的标准、法令和法规也尽量进行收录。

<<冰淇淋生产工艺与配方>>

书籍目录

第一章 绪论 第二章 冰淇淋的主要原料 第三章 冰淇淋生产工艺 第四章 冰淇淋生产设备 第五章 制冷原理与设备 第六章 冰淇淋的质量管理 第七章 冰淇淋工厂设计 第八章 冰淇淋相关标准

<<冰淇淋生产工艺与配方>>

编辑推荐

本书较全面地介绍了冰淇淋生产的工艺和设备，不但有传统冰淇淋，而且还以较大篇幅介绍了许多独具风味的特色冰淇淋；对冰淇淋等冷饮的生产设备的工作原理、基本结构也作了较全面介绍。

以此为基础，又以大量篇幅对各种设备的调整、使用和维护，以及常见故障及其排除方法进行了全面叙述，为设备的正常工作提供了可靠保证。

本书列举了生产中行之有效的配方100多个，对冰淇淋生产所涉及的标准、法令和法规也尽量进行收录。

<<冰淇淋生产工艺与配方>>

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>