

<<新版调味品配方>>

图书基本信息

书名：<<新版调味品配方>>

13位ISBN编号：9787501933174

10位ISBN编号：7501933170

出版时间：2002-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：郑友军

页数：338

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>

<<新版调味品配方>>

内容概要

本系列丛书内容深入浅出，通俗易懂。
对我国农产品深加工、西部开发具有一定的指导作用。
新版食品配方系列丛书包括：《新版饮料配方》、《新版冰淇淋配方》、《新版肉制品配方》、《新版乳制品配方》、《新版配制酒配方》、《新版糕点配方》、《新版面包配方》、《新版蛋糕配方》、《新版饼干配方》、《新版休闲食品配方》、《新版调味晶配方》、《新版方便食品配方》。

<<新版调味品配方>>

书籍目录

第一章：概述 第一节 调味品工业的现状与发展 第二节 调味品的分类原则第二章：调味品主要原辅材料 第一节 中国辛香料生产概况 第二节 各种辛香料介绍 第三节 乳化增稠剂 第四节 增味剂 第五节 甜味剂 第六节 营养强化剂 第七节 抗氧化剂 第八节 防腐剂 第九节 着色剂 第十节 絮凝剂及其他 第三章：调味的基本原理和方法 第一节 调味的基本原理 第二节 调味方法及公式第四章：辛香料业精油 第一节 概述 第二节 辛香料精油及精油树脂加工方法 第三节 超临界流体萃取植物精油第五章：天然调味基料 第一节 概述 第二节 调味基料加工第六章：粉状调味料 第一节 概述 第二节 粉末调味品加工第七章：蛋黄酱和色拉调味料 第一节 概述 第二节 蛋黄酱和色拉酱.....第八章：调味沙司第九章；西式调味品第十章；火锅调料第十一章：风味调制酱第十二章：复合调味品第十三章：酿造调味品附录：有关调味品国家标准及行业标准

<<新版调味品配方>>

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>