

<<果蔬加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬加工技术>>

13位ISBN编号：9787501988044

10位ISBN编号：7501988048

出版时间：2012-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王丽琼 主编

页数：240

字数：317000

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>

<<果蔬加工技术>>

内容概要

王丽琼编著的《果蔬加工技术(高等职业教育十二五规划教材)》系统全面介绍了果蔬加工相关知识，本书除可作为食品类、园艺类高职高专的必修课教材外，亦可作为果蔬加工相关人员岗前、就业、转岗的培训教材。

<<果蔬加工技术>>

书籍目录

模块一 岗前培训

学习单元一 果蔬加工在食品工业中的地位

学习单元二 国内外果蔬加工的发展状况和存在问题

学习单元三 果蔬加工企业员工的要求

模块二 果蔬加工基础知识

任务一 果蔬加工品类别调查及加工原理认识

【学习目标】

【任务描述】

【知识链接】

学习单元一 果蔬加工品的类别

学习单元二 果蔬加工品败坏的原因

学习单元三 果蔬加工采用的原理和手段

【任务实施】

【自测训练】

【相关小贴士】

任务二 果蔬加工对原辅料的要求

【学习目标】

【任务描述】

【知识链接】

学习单元一 果蔬加工对原料的要求

学习单元二 果蔬加工对水质的要求和处理

学习单元三 果蔬加工对其他辅料的要求

【任务实施】

【自测训练】

【相关小贴士】

任务三 果蔬原料分级预处理

【学习目标】

【任务描述】

【知识链接】

学习单元一 如何对果蔬进行分级、清洗和去皮

学习单元二 如何对果蔬进行护色

【任务实施】

【自测训练】

【相关小贴士】

模块三 果蔬罐头加工技术

任务果蔬罐头加工

【学习目标】

【任务描述】

【知识链接】

学习单元一 果蔬罐头如何加工

学习单元二 果蔬罐头加工常用的容器与设备

学习单元三 果蔬罐头加工容易出现的问题及预防措施

【任务实施】

【自测训练】

【相关小贴士】

<<果蔬加工技术>>

模块四 果蔬汁加工技术

任务果蔬汁加工

【学习目标】

【任务描述】

【知识链接】

学习单元一 果蔬汁如何加工

学习单元二 果蔬汁加工常用的设备

学习单元三 果蔬汁加工容易出现的问题及预防措施

【任务实施】

【自测训练】

【相关小贴士】

模块五 果蔬糖制品加工技术

任务一 果脯、蜜饯如何加工

【学习目标】

【任务描述】

【知识链接】

学习单元一 果脯、蜜饯如何加工

模块六 果蔬速冻品加工技术

模块七 蔬菜腌制品加工技术

模块八 果蔬干制品加工技术

模块九 鲜切果蔬加工技术

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>