

图书基本信息

书名：<<食品加工技术、工艺和配方大全 续集2(中)>>

13位ISBN编号：9787502324841

10位ISBN编号：7502324844

出版时间：1995-11

出版单位：科学技术文献出版社

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>

内容概要

内容简介

本《大全》续集2收集了国内、外食品近3000种，包括我国南北各地的传统食品、风味食品和名、特、优食品，以及近年来国内、外出现的食品新品种。

每种食品的介绍都以原料配

方、制作方法和产品特点为主，同时还对一些产品的工艺流程、质量标准、卫生标准、食用方法、产品疗效等进行了介绍。

是一本实用性很强的技术操作工具书。

本书分上、中、下三册出

版。

中册内容包括：一、蔬菜食品：各种蔬菜腌、酱、糟、泡制品，色拉，蔬菜果脯蜜饯、糕点、小食品及其罐制品；二、畜肉食品：脱水、白煮、腌腊、酱卤、烧、烤、糟、醉、炸制品，排骨、腿蹄、内脏、口条和灌、罐制品，肉制糕点、小食品；三、禽类食品：鸡、鸭、鹅、鸽及其他野味，禽类翅、腿、肝、肫、肠制品，罐制品；四、蛋类食品：蛋、蒸、烤制品；五、乳类食品：奶、酸奶、婴儿奶、奶羹、奶露、奶酪、奶膏、奶冻、奶糕、奶点、布丁、奶油、人造奶油；六、水产食品：鱼、虾、蟹、贝、软体贝、藻类制品，人造水产品，罐制品；七、调味品：酱油、醋、大酱，调味酱、油、汁，腐乳、酱豆腐、豆豉，粉末调味品。

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>