<<食品加工技术、工艺和配方大全

图书基本信息

书名:<<食品加工技术、工艺和配方大全 续集2(下)>>

13位ISBN编号: 9787502324858

10位ISBN编号:7502324852

出版时间:1995-11

出版时间: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

<<食品加工技术、工艺和配方大全

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。

下册内容包括:一、糖类食品:糖、糖浆、糖膏、糖果;二、水果食品:果脯蜜饯,果干、炒煮酱制品,果汁、酱、泥、冻、羹、酪、露、膏、糕;三、酒类:蒸馏酒,发酵原酒,配制酒(汽酒、洋酒、药酒、鸡尾酒);四、饮料:茶,咖啡,可可,汽水,果蔬汁饮料,蔬菜饮料,豆料(油料)饮料,乳饮料,营养、滋补、健身饮料,格瓦斯,固体饮料,冰冻饮料(冰淇淋、雪糕、冰糕、冰杯等),国外流行的冷饮、冷食(桑得、巴菲、奶昔、着喱等)。

<<食品加工技术、工艺和配方大全 >

书籍目录

<<食品加工技术、工艺和配方大全

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