

图书基本信息

书名：<<食品加工技术、工艺和配方大全 续集5(中)>>

13位ISBN编号：9787502332518

10位ISBN编号：7502332510

出版时间：1999-10

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5是在《大全》及其续集1、2、3、4的基础上,又新收集国内外食品3000多种,包括世界各地的传统、风味、名优特食品和最近出现的食品新品种,每项食品除介绍原料配方、制作方法和产品特点外,还介绍部分产品的工艺流程,质量、卫生标准,食法与功效等。

是一本实用性很强的技术操作工具书,分上、中、下册出版。

中册内容:1.蔬菜:蔬菜的腌、酱、糟、泡制品,色拉,蔬菜果脯蜜饯、糕点、小食品及罐制品。

2.畜肉: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。

3.禽:鸡、鸭、鹅、鸽及其他野味,禽类翅、腿、肝、肫、肠制品,罐制品。

4.蛋:蛋的蒸、烤制品。

5.乳:奶、酸、婴儿奶,奶羹、露、酪、膏、冻、糕、点、油,布丁,人造奶油。

6.水产:鱼、虾、蟹、贝、软体贝、藻类制品,人造水产品,罐制品。

7.调味品:酱油、醋、大酱、调味酱、油、汁,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>