

<<冷冻食品加工技术与工艺配方>>

图书基本信息

书名：<<冷冻食品加工技术与工艺配方>>

13位ISBN编号：9787502339050

10位ISBN编号：7502339051

出版时间：1900-01-01

出版时间：科学技术文献出版社

作者：林志民等编

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>

<<冷冻食品加工技术与工艺配方>>

内容概要

本书分四章，第一章介绍了食品冷冻技术的基本原理、冷冻方法与装置、食品冷链；第二章介绍了生鲜冷冻食品加工技术，包括水产品类、畜禽蛋类、果蔬类的冷冻加工；第三章介绍了冷冻调理食品加工技术与配方，包括鱼肉类、面点类、米制品类、油炸香酥制品等的加工工艺流程、操作要求与主要质控点、配方设计技巧与原则、设备的选型等；第四章介绍了冷冻饮品生产技术与配方，包括原辅材料、冰淇淋、雪糕、棒冰的生产技术与各种配方以及所用的生产设备。

全书内容丰富，资料翔实，深入浅出，既有简单原理的介绍，又重点突出了实用性、可操作性。可供冷冻食品加工企业的科技人员、管理人员，大中专院校相关专业的师生参考使用。

<<冷冻食品加工技术与工艺配方>>

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>