

<<饼干桃酥加工技术及工艺配方>>

图书基本信息

书名：<<饼干桃酥加工技术及工艺配方>>

13位ISBN编号：9787502346393

10位ISBN编号：7502346392

出版时间：2004-7

出版时间：科学技术文献出版社

作者：张怀宁

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>

<<饼干桃酥加工技术及工艺配方>>

内容概要

本书系统地介绍了饼干、桃酥产品加工所需原辅材料的品种、性能、作用和要求，饼干、桃酥加工的基本知识、工艺技术条件、加工设备；并介绍了几十种饼干、桃酥类产品的加工配方和产品特点。

本书既有理论知识，又有具体的操作技术。

可供个体、集体、民营和国营企业生产中参考使用，亦可供饮食专业学校教学参考。

<<饼干桃酥加工技术及工艺配方>>

书籍目录

第一章

<<饼干桃酥加工技术及工艺配方>>

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>