

<<鲜果品加工技术及工艺配方>>

图书基本信息

书名：<<鲜果品加工技术及工艺配方>>

13位ISBN编号：9787502349967

10位ISBN编号：7502349960

出版时间：2005-1

出版时间：科学技术文献出版社

作者：薛效贤/薛芹编

页数：372

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>

<<鲜果品加工技术及工艺配方>>

内容概要

《鲜果品加工技术及工艺配方》简要地介绍了苹果、柑橘、梨等16种鲜果品的栽培分布、品种、形态、营养价值、药用价值、用途，详细地阐述了16种鲜果制品，包括大众食品、饮品、罐头、菜肴食品以及其他食品的工艺配方和加工技术。

《鲜果品加工技术及工艺配方》内容丰富，既有工业生产配方，又有家庭制作。可供个体、集体、民营和国营果品加工企业生产中参考使用，亦可供家庭制作食品参考。

<<鲜果品加工技术及工艺配方>>

书籍目录

第一章 苹果一 概述二 营养价值三 药物价值四 食品加工技术第二章 柑橘一 概述二 营养价值三 药物价值四 食品加工技术第三章 梨一 概述二 营养价值三 药物价值四 食品加工技术第四章 桃子一 概述二 营养价值三 药物价值四 食品加工技术第五章 杏子一 概述二 营养价值三 药物价值四 食品加工技术第六章 樱桃一 概述二 营养价值三 药物价值四 食品加工技术第七章 草莓一 概述二 营养价值三 药物价值四 食品加工技术第八章 香蕉一 概述二 营养价值三 药物价值四 食品加工技术第九章 芒果一 概述二 营养价值三 药物价值四 食品加工技术第十章 菠萝一 概述二 营养价值三 药物价值四 食品加工技术第十一章 枇杷一 概述二 营养价值三 药物价值四 食品加工技术第十二章 猕猴桃.....第十三章 葡萄第十四章 柿子第十五章 荔枝第十六章 西瓜

<<鲜果品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>