第一图书网, tushu007.com

<<新型果脯蜜饯配方与工艺>>

图书基本信息

书名：<<新型果脯蜜饯配方与工艺>>

13位ISBN编号：9787502595920

10位ISBN编号：7502595929

出版时间：2007-8

出版时间：化学工业出版社

作者：李瑜 编

页数：280

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

第一图书网, tushu007.com

<<新型果脯蜜饯配方与工艺>>

内容概要

《新型果脯蜜饯配方与工艺》共分三章。
在简要介绍果脯蜜饯加工基本知识的基础上，以大量实例详细介绍了果品类、蔬菜类、凉果类和其他类果脯蜜饯的原辅料配比、工艺流程、操作要点、质量要求和注意问题等，共计七十余种原料、近二百例产品。
《新型果脯蜜饯配方与工艺》对果脯蜜饯生产有较高的参考价值，是一本通俗、实用性强的参考书。
《新型果脯蜜饯配方与工艺》可供果脯蜜饯生产从业人员使用，也可供城乡广大果脯蜜饯制作商户参考。

第一图书网, tushu007.com

<<新型果脯蜜饯配方与工艺>>

书籍目录

第一章 新型果脯蜜饯加工基本知识第一节 新型果脯蜜饯制品的分类一、按含糖量及含水量分类二、按外观形态分类三、蜜饯果脯的流派第二节 新型果脯蜜饯加工基本原理一、新型果脯蜜饯加工基本流程二、致疵现象和解决方法第三节 糖液的浓度测定与配制一、糖液浓度的测定二、糖液的配制第四节 新型果脯蜜饯加工的原辅材料一、新型果脯蜜饯加工原料的种类二、果蔬主要化学成分及其与加工有关的性质三、新型果脯蜜饯加工中常用的食品添加剂第五节 新型果脯蜜饯加工原料的预处理一、果蔬原料的选择和分级二、果蔬原料的洗涤和去皮三、生产用水的要求和处理四、果蔬原料的修整和切分五、果蔬原料的褐变和护色六、果蔬原料的脱气和漂烫七、果蔬原料的盐渍和硬化第六节 新型果脯蜜饯制作的一般工艺一、果蔬原料的糖渍二、果蔬糖渍后的干燥三、新型果脯蜜饯的包装第二章 新型果脯蜜饯配方与生产工艺第三章 果脯蜜饯的质量管理

第一图书网, tushu007.com

<<新型果脯蜜饯配方与工艺>>

编辑推荐

《新型果脯蜜饯配方与工艺》可供果脯蜜饯生产从业人员使用，也可供城乡广大果脯蜜饯制作商户参考。

第一图书网, tushu007.com

<<新型果脯蜜饯配方与工艺>>

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