

<<果品加工基本技能>>

图书基本信息

书名：<<果品加工基本技能>>

13位ISBN编号：9787504581051

10位ISBN编号：7504581054

出版时间：2010-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：乌兰 编

页数：134

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>

<<果品加工基本技能>>

内容概要

本书首先对加工用水、食品添加剂、果品的营养价值在加工过程中的变化以及果品加工物料计算等必需的基础知识进行了介绍；书中重点讲述了果品加工生产的技能，包括原料加工前的处理、产品特制、冷却及包装贴标；最后介绍了果品常见质量问题及预防措施。

本书在编写过程中，针对职业技能短期培训学员的特点，加强内容表述的直观性，操作技能配有丰富的实例和直观的图片，内容简练，通俗易懂，实用性强。

通过本书的学习，学员能够从事果品加工相关岗位的工作。

<<果品加工基本技能>>

书籍目录

第一单元 果品加工原辅料基础知识 模块一 加工用水 模块二 食品添加剂 模块三 果品的营养价值及其在加工过程中的变化 模块四 加工过程中的物料计算
第二单元 原料加工前处理 模块一 挑选分级 模块二 清洗 模块三 预处理
第三单元 产品特制 模块一 果汁 模块二 果酱类 模块三 果脯蜜饯 模块四 罐头制品 模块五 炒货特制
第四单元 冷却及包装贴标 模块一 冷却 模块二 包装 模块三 喷码、贴标
第五单元 果品常见质量问题及预防措施 模块一 果汁常见质量问题及预防措施 模块二 果脯常见质量问题及预防措施 模块三 果酱常见质量问题及预防措施 模块四 罐头常见质量问题及预防措施 模块五 炒货常见质量问题及预防措施

<<果品加工基本技能>>

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>