

<<溏心皮蛋与红心咸蛋加工技术>>

图书基本信息

书名：<<溏心皮蛋与红心咸蛋加工技术>>

13位ISBN编号：9787508232799

10位ISBN编号：7508232798

出版时间：2004-12

出版时间：金盾出版社

作者：陈黎洪 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>

<<溏心皮蛋与红心咸蛋加工技术>>

内容概要

本书主要介绍了溏心皮蛋与红心咸蛋加工技术。

其中包括蛋的基本结构、化学成分、营养价值、理化性质、鲜蛋的品质评定、鲜蛋的贮存和运输，溏心皮蛋加工基本原理、皮蛋的功工工艺、加工场地及基本工具、加工溏心皮蛋的新工艺、次劣皮蛋预防和处理、皮蛋的质量标准及检验，红心咸蛋加工基本原理、红心咸蛋的加工工艺、加工红心咸蛋的新工艺、次劣咸蛋预防和处理、咸蛋的质量标准及检验，并附有无公害食品皮蛋和咸鸭蛋标准。

内容科学实用，通俗易懂，可操作性强适合蛋制品加工企业技术人员和有关食品院校师生阅读参考。

<<溏心皮蛋与红心咸蛋加工技术>>

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>