

<<酱腌菜加工技术>>

图书基本信息

书名：<<酱腌菜加工技术>>

13位ISBN编号：9787535246066

10位ISBN编号：7535246060

出版时间：2010-12

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：孙晓雪，史德芳 著

页数：124

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>

## <<酱腌菜加工技术>>

### 书籍目录

一 酱腌菜的分类二 制作酱腌菜的辅佐原料三 酱腌菜原料的选择与处理（一）各类原料的特点（二）腌制前蔬菜质量把关（三）蔬菜初加工（四）腌制前处理实例四 各类蔬菜腌制方法（一）腌制黄瓜（二）腌制糖醋蒜头（三）腌制朝鲜族辣白菜（四）腌芥菜（五）腌蒜茄子（六）酱白萝卜（七）酱芥菜丝（八）辣椒泡蒜薹（九）腌青辣椒（十）泡红椒（十一）腌大白菜（十二）腌大白菜帮...五 特色酱腌菜的制作六 酱腌菜存在质量问题的解决措施七 酱腌菜卫生标准

<<酱腌菜加工技术>>

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>