

<<酱腌泡菜与熏腊菜加工技术>>

图书基本信息

书名：<<酱腌泡菜与熏腊菜加工技术>>

13位ISBN编号：9787535732767

10位ISBN编号：7535732763

出版时间：2001-9

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：谭兴和

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>

<<酱腌泡菜与熏腊菜加工技术>>

内容概要

编辑推荐：本书的主要内容有：酱腌泡菜与熏腊菜的基本知识，酱菜的制作，腌菜的制作，泡菜、酸菜的制作，熏腊菜的制作等。

书中所介绍的方法简单易行，既可供食品加工厂采用，也可为城乡家庭所利用。

<<酱腌泡菜与熏腊菜加工技术>>

书籍目录

第一章 酱腌泡菜与熏腊菜加工基本知识

第一节 酱腌泡菜与熏腊菜的种类及基本概念

第二节 酱腌泡菜与熏腊菜的安全性

.....

第二章 酱菜加工

1、酱菜瓜（不剖瓣）

2、酱萝卜头

.....

第三章 腌菜加工

1、白糖蒜

2、蜂蜜蒜米

.....

第四章 泡菜、酸菜加工

1、四川泡菜

2、四川泡辣椒

.....

第五章 熏腊菜加工

1、湖南腊猪肉

2、四川腊猪肉

.....

<<酱腌泡菜与熏腊菜加工技术>>

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>