

<<软饮料生产工艺与配方3000例>>

图书基本信息

书名：<<软饮料生产工艺与配方3000例（下）>>

13位ISBN编号：9787535935250

10位ISBN编号：7535935257

出版时间：2005-1

出版时间：广东科学技术

作者：李基洪，胡思玉主

页数：516

字数：330000

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>

<<软饮料生产工艺与配方3000例>>

内容概要

本书共搜集。

整理了3000例软饮料实用配方，并对各类饮料的生产工艺流程、工艺要点以及相关的工艺设备均作了简要介绍。

全书共九章，分上、下两册。

上册包括六章：碳酸饮料、果蔬汁饮料、发酵饮料、蛋白饮料、固体饮料、冷冻饮品等。

下册包括三章：保健饮料、茶饮料、家庭自制饮料等。

本书提供的配方均适用于饮料生产，具有内容新颖、实用、全面的特点。

本书可供从事饮料生产的技术人员、管理人员和技术工人使用，也可供从事饮料开发的科研人员和大、中专院校中相关专业师生参考。

<<软饮料生产工艺与配方3000例>>

书籍目录

第七章 保健饮料 第一节 保健饮料概述 一、保健饮料的特点 二、保健饮料的分类 第二节 保健饮料生产工艺与配方 一、疗效滋补饮料 二、强化饮料 三、运动饮料 四、花粉饮料 第八章 茶饮料 第一节 茶饮料概述 一、茶饮料的特点 二、茶饮料的分类 第二节 茶饮料生产工艺与配方 一、速溶茶 二、碳酸茶饮料 三、蛋白茶饮料 四、冰茶饮料 五、保健茶饮料 第九章 家庭自制饮料 第一节 家庭自制的概述 一、自制饮料的特点 二、自制饮料的分类 第二节 家庭自制饮料生产工艺与配方 一、汽水 二、冰淇淋 三、雪糕 四、冰棍 五、冻类 六、茶饮料 七、果蔬汁 八、汤类 九、冰霜 十、刨冰

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>