

<<禽蛋加工技术>>

图书基本信息

书名：<<禽蛋加工技术>>

13位ISBN编号：9787536466487

10位ISBN编号：753646648X

出版时间：2008-12

作者：汤炯吾

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>

<<禽蛋加工技术>>

内容概要

- 《禽蛋加工技术》内容简介：1.技术易学，质量可靠。
因配料工艺规范化、标准化，减少了对制作经验的依赖，即使从未从事过制蛋工作的人，只要严格按照书中的介绍去操作，也可迅速掌握技术，生产出品种各异的优质松花蛋和盐蛋，诚使“旧时深奥秘传术，飞入寻常百姓家”。
- 2.规模可大可小，设备要求简单。
小可制蛋10个，大可成千上万。
只要有鲜蛋和相应的贮蛋容器，就可配料进行生产。
对场地也没有特殊要求，而且不受季节的限制。
- 3.劳动强度小，生产效率高。
操作无需连续性，业余时间也可进行。
并且工作轻松，无论老幼都可以动手。
大量生产时，只要配好料浆，一人一天可耐蛋1万个以上，足令当年按传统方法一天制作几百个蛋的技术能手们叹为观止。
- 4.成熟速度可控，保质时间较长。
从制作到出品，时间慢可一月，快可两天，可按照书中不同的原料配方，根据自己的需要和爱好进行调控。
- 5.材料易得，成本低廉。
制蛋所耗材料极少。
无论城乡，采购原材料都不会有困难。
- 6.弃用黄丹，有利健康。
制作松花蛋不再使用含铅的有毒物质——黄丹，既保持了松花蛋鲜美的特色，又避免了铅对人体的毒害。
- 7.《禽蛋加工技术》所介绍的制蛋方法，经长江流域、黄河流域及南北各省区广泛实践，都获得了令人满意的产品，因而具有普遍的实用意义。

<<禽蛋加工技术>>

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>