

<<肉蛋奶增值加工200问/农副产品>>

图书基本信息

书名：<<肉蛋奶增值加工200问/农副产品摇钱树丛书>>

13位ISBN编号：9787538009507

10位ISBN编号：7538009507

出版时间：2001-12

出版时间：郭武备 内蒙古科学技术出版社 (2001-12出版)

作者：郭武备 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>

<<肉蛋奶增值加工200问/农副产品>>

内容概要

本书是农副产品摇钱树丛书中的《肉蛋奶增值加工200问》分册。书中以问答的形式就肉蛋奶增值加工中所遇到的200个问题作了详细的解答。

本书内容全面，形式新颖，通俗易懂，融科学性、理论性、知识性为一体，是广大农民朋友致富的最佳指南。

书籍目录

- 第一章 肉蛋奶增值加工常识1 加工肉蛋奶需要用哪些香料？
- .....第二章 猪肉增值加工1 怎样加工广东叉烧？
- .....第三章 牛、羊肉增值加工1 怎样加工云南牛干巴？
- .....第四章 兔、狗、驴肉增值加工1 怎样加工五香兔肉？
- .....第五章 禽肉增值加工1 怎样加工叫化鸡？
- .....第六章 动物副产品增值加工1 怎样用驴皮加工阿胶？
- .....第七章 水产品增值加工第八章 蛋类增值加工第九章 奶蜜增值加工

### 章节摘录

调味料也是加工肉制品中不可缺少的原料之一。  
在肉制品加工过程中加入调味料，可使制品具有甜、咸、辣等各种味道，香醇适口。  
并具有增加制品营养的作用。

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>