<<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。

<<肉蛋奶增值加工200问/农副产品>>

书籍目录

第一	章 肉蛋	奶增值加工	L常识1加工	L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

<<肉蛋奶增值加工200问/农副产品>>

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。

<<肉蛋奶增值加工200问/农副产品>>

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