

<<调味品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<调味品生产技术>>

13位ISBN编号：9787565505843

10位ISBN编号：7565505846

出版时间：2012-9

出版时间：中国农业大学出版社

作者：尚丽娟 编

页数：383

字数：540000

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>

<<调味品生产技术>>

内容概要

《高职高专教育十二五规划建设教材：调味品生产技术》主共分9个项目：食品发酵的认知、微生物与调味品、食醋生产技术、酱油生产技术、发酵豆制品生产技术、酱品生产技术、味精生产技术、腌制菜品生产技术、复合调味品生产技术。

在《高职高专教育十二五规划建设教材：调味品生产技术》的编写中，打破了理论教材与实验实训教材分开的格局，根据职业情境和职业能力的同一性原则，在每一个教学项目中编排相对应的实验实训项目，构建融教、学、做于一体的“一体化”模式。

<<调味品生产技术>>

书籍目录

项目一 食品发酵的认知

知识目标

技能目标

解决问题

科苑导读

必备知识

一、发酵与酿造技术的历史

二、发酵与酿造技术特点以及与现代生物技术的关系

三、发酵与酿造技术的研究对象

四、发酵与酿造技术的发展趋势

拓展知识

项目二 微生物与调味品

项目三 食醋生产技术

项目四 酱油生产技术

项目五 发酵豆制品生产技术

项目六 酱品生产技术

项目七 味精生产技术

项目八 腌制菜品生产技术

项目九 复合调味品生产技术

附录A 实训

附录B 调味品检验

参考文献

<<调味品生产技术>>

编辑推荐

《高职高专教育十二五规划建设教材：调味品生产技术》是基于工作过程和就业岗位的需求分析，按照发酵产品生产项目下的任务驱动、配合实训项目导向模式来进行编写的。即以发酵产品生产工艺流程为主线，以生产“工序”为载体，通过解剖工艺流程，将教学项目和实训项目对应，对项目的目的、内容、知识综合应用程度、实用性、创新性、达成目标提出要求，融入了食品发酵行业的发展动态及最新工艺技术应用和研究成果，重新序化了教学内容。

<<调味品生产技术>>

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>