

图书基本信息

书名：<<臻富小产品及实用技术、瓜类加工>>

13位ISBN编号：9787753083764

10位ISBN编号：7753083767

出版时间：2005-1-1

出版时间：天津科学技术出版社

作者：杜连起 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>

## 内容概要

本书简要介绍了南瓜、苦瓜、西瓜、黄瓜、冬瓜、丝瓜、甜瓜、木瓜、佛手瓜等的营养价值、药用价值及有关生产、加工利用的概况，重点介绍了以上述瓜类为原料生产加工的235种食品的加工技术。可供我国以各种瓜类为原料的食品加工企业、乡镇企业、从事各种瓜类食品加工技术研究的科研人员及有关食品专业院校师生参考。

书籍目录

第一章 南瓜

第一节 概述

第二节 南瓜饮料加工技术

第三节 南瓜发酵食品加工技术

第四节 南瓜糕点、糖果加工技术

第五节 南瓜粉加工技术

第六节 其他南瓜食品的加工技术

第二章 苦瓜

第一节 概述

第二节 苦瓜饮料加工技术

第三节 苦瓜酒加工技术

第四节 其他苦瓜产品加工技术

第三章 西瓜

第一节 概述

第二节 西瓜饮料、罐头加工技术

第三节 西瓜调味加工技术

第四节 其他西瓜产品加工技术

第四章 黄瓜

第一节 概述

第二节 黄瓜饮料、罐头加工技术

第三节 黄瓜腌制品

第四节 其他黄瓜食品加工技术

第五章 冬瓜

第一节 概述

第二节 冬瓜饮料加工技术

第三节 其他冬瓜食品加工技术

第六章 甜瓜

第一节 概述

第二节 菜瓜食品加工技术

第三节 甜瓜食品加工技术

第四节 哈密瓜食品加工技术

第七章 其他瓜类

第一节 概述

第二节 丝瓜食品加工技术

第三节 木瓜食品加工技术

第四节 佛手瓜食品加工技术

第五节 西葫芦食品加工技术

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>