

<<畜禽产品特色加工>>

图书基本信息

书名：<<畜禽产品特色加工>>

13位ISBN编号：9787806664476

10位ISBN编号：7806664475

出版时间：2004-6

出版时间：广西科学技术出版社

作者：杨秋莲

页数：193

字数：123000

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>

## <<畜禽产品特色加工>>

### 内容概要

本丛书编写者把特色加工作为切入点，用市场定位和方法，对传统的生产加工技术与品种进行筛选和创新，用简易方法生产出绿色营养食品、保健食品、美容抗衰老食品、儿童营养系列食品、旅游观光方便食品和纪念品，并在传统的加工技术、配方上进行创新，加大农副产品开发的创新力度与附加值。

在产品的加工设计上，要求有超前意识，能与时俱进，符合消费潮流，产品定位具有广阔的市场空间，市场销售周期较长，能卖到较好的价钱，从根本上避免了农副产品加工以后可能出现的“二次烂市”现象。

本丛书的另一个特点定位既可以小本经营、家庭作坊小生产，也可以进行工厂化大生产。侧重点是家庭作坊小生产，为农村剩余劳动力就地转产和城镇下岗职工再就业服务，为他们提供二次创业的机会和技能。

本丛书的编写注意科学性、通俗性和实用性，力求使具有初中文化的劳动者能读懂、会用。本丛书不仅适合农村小商品生产经营者、城镇下岗职工、乡镇企业的干部职工阅读，也可作为农业院校、专业技校、职业中学师生的参考书和培训教材。

<<畜禽产品特色加工>>

作者简介

陈梦林，毕业于原广西农学院，高级兽医师，原南宁地区科协副主席、中国科普作家协会会员、广西科普作家协会理事、出国援外专家、全国农村科普先进工作者。写作出版科普书籍30部。

<<畜禽产品特色加工>>

书籍目录

家禽肉、蛋加工技术 香菇烤鸡加工法 道口烧鸡加工法 熏鸡加工法 德州扒鸡加工法 常熟叫花鸡加工法 醉鸡加工法 盐焗鸡加工法 纸包鸡加工法 杭州油淋鸡加工法 香酥油鸡加工法 香酥鸡腿加工法 腊鸡加工法 长沙土南风鸡加工法 利用淘汰蛋鸡制作酱鸡 两种风鸡加工法 风味快餐难制作法 成都元宝鸡加工法 八珍鸭加工法 南京板鸭加工法 美香味板鸭加工法 宁波腊鸭加工法 广西腊鸭加工法 南京琵琶鸭加工法 无为熏鸭加工法 北京烤鸭加工法 广东烧鸭加工法 南京盐水鸭加工法 酱鸭加工法 新型糖醋肉鸭加工法 甜皮卤鸭加工法 南京鸭肫干加工法 板鹅加工法 广东烤鹅加工法 挂烤肥嫩仔鹅加工法 南京烤鹅加工法 糟鹅加工法 香酥鹅加工法 嫩脆卤鹅加工法 酱鹅加工法 扒鹅加工法 中式鹅肉火腿加工法 鹅肉脯加工法 鹅肉干加工法.....家畜肉、奶加工技术 畜禽副产品加工技术

<<畜禽产品特色加工>>

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>