

<<绿色食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<绿色食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787030289254

10位ISBN编号：7030289250

出版时间：2010-9

出版单位：科学出版社

作者：杨君 编

页数：347

字数：525000

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>

<<绿色食品加工技术>>

内容概要

本书是以食品安全为核心，以绿色理念及绿色食品的标准为基础，采用校企合作的方式共同编写。根据食品行业各技术领域和职业岗位的任职要求，将理论知识融合到食品加工工艺的各个项目中，使学生掌握各类加工品的加工技术及工艺要求，学会应用绿色食品生产的各项标准，强调理论联系实际，能应用各种绿色加工技术生产出符合绿色食品要求的罐头食品、冷冻冷藏食品、各种干制品、饮料、果脯类食品和焙烤类食品等。

本书适用于食品加工技术、食品营养与检测、农产品质量检测、食品生物技术等专业的需要，亦可作为食品行业从业人员的参考书。

<<绿色食品加工技术>>

书籍目录

前言

项目一 绿色食品产地环境及生产基本要求

项目二 绿色食品加工技术基础

任务一 食品加工基本知识

任务二 绿色食品加工的原料要求与贮备

项目三 绿色罐藏食品的加工

任务一 罐藏食品加工的准备

任务二 绿色罐头食品的加工

项目四 冷冻冷藏食品的加工

任务一 冷藏食品的加工

任务二 冷冻食品的加工

项目五 绿色干制食品的加工

任务一 普通果蔬干制技术

任务二 绿色果蔬冷冻干制技术

项目六 饮料制品的加工

任务一 碳酸饮料的加工

任务二 绿色食品植物蛋白饮料的加工

任务三 绿色食品果蔬汁饮料的加工

项目七 绿色果脯类食品的加工

任务一 绿色果脯蜜饯的加工

任务二 绿色凉果的加工

项目八 焙烤食品的加工

任务一 焙烤食品的原辅料准备

任务二 绿色蛋糕的加工

任务三 面包的加工

任务四 饼干的加工

项目九 绿色动物性食品的加工

任务一 绿色动物性的食品原料准备

任务二 绿色肉脯的加工

任务三 绿色乳制品的加工

任务四 绿色蛋制品的加工

项目十 食品的微波加工

主要参考文献

<<绿色食品加工技术>>

编辑推荐

本书立足于适应我国职业教育课程改革的发展趋势，从食品专业知识、技能和现场实际操作入手，注重实践操作，应用各种绿色加工技术生产出符合绿色食品要求的罐头食品、冷冻冷藏食品、各种干制品、饮料、果脯类食品和焙烤类食品等，具备自主学习和创新的能力，能够自行设计并生产出各种符合绿色食品标准的产品。

本书共分为十个项目，包括项目一绿色食品产地环境及生产基本要求；项目二绿色食品加工技术基础；项目三绿色罐藏食品的加工；项目四冷冻冷藏食品的加工；项目五绿色干制食品的加工；项目六饮料生产加工；项目七绿色果脯类食品的加工；项目八焙烤食品的加工；项目九绿色动物性食品的加工；项目十食品的微波加工。

<<绿色食品加工技术>>

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>