

<<商品蔬菜保鲜与加工>>

图书基本信息

书名：<<商品蔬菜保鲜与加工>>

13位ISBN编号：9787109056220

10位ISBN编号：7109056228

出版时间：1999-01

出版时间：中国农业出版社

作者：纪淑娟

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>

## <<商品蔬菜保鲜与加工>>

### 内容概要

#### 内容提要

本书介绍了根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类和果菜类中，产销两旺的30种蔬菜贮藏保鲜与加工常用的200余种工艺和方法。

它们既包括传统的简易贮藏加工方法，也有近年来国内外采用的现代先进保鲜与加工技术。

读者可根据当地的实际条件选择使用。

书中技术容易掌握，文字通俗易懂，可供蔬菜生产者与贮藏加工技术人员参考。

## <<商品蔬菜保鲜与加工>>

### 书籍目录

目录

出版说明

前言

一、萝卜的保鲜与加工

(一) 贮藏

(二) 加工

二、胡萝卜的保鲜与加工

(一) 贮藏

(二) 加工

三、山药的保鲜与加工

(一) 贮藏

(二) 加工

四、马铃薯的保鲜与加工

(一) 贮藏

(二) 加工

五、生姜的保鲜与加工

(一) 贮藏

(二) 加工

六、莲藕的保鲜与加工

(一) 贮藏

(二) 加工

七、荸荠的保鲜与加工

(一) 贮藏

(二) 加工

八、慈姑的保鲜与加工

(一) 贮藏

(二) 加工

九、茭白的保鲜

十、芦笋的保鲜与加工

(一) 贮藏

(二) 加工

十一、竹笋的加工

十二、蒜薹的保鲜与加工

(一) 贮藏

(二) 加工

十三、莴笋的保鲜与加工

(一) 贮藏

(二) 加工

十四、大白菜的保鲜与加工

(一) 贮藏

(二) 加工

十五、结球甘蓝的保鲜与加工

(一) 贮藏

(二) 加工

十六、菠菜的保鲜与加工

<<商品蔬菜保鲜与加工>>

- (一) 贮藏
- (二) 加工
- 十七、芹菜的保鲜与加工
  - (一) 贮藏
  - (二) 加工
- 十八、洋葱的保鲜与加工
  - (一) 贮藏
  - (二) 加工
- 十九、大蒜的保鲜与加工
  - (一) 贮藏
  - (二) 加工
- 二十、百合的保鲜与加工
  - (一) 贮藏
  - (二) 加工
- 二十一、花椰菜的保鲜与加工
  - (一) 贮藏
  - (二) 加工
- 二十二、青花菜的保鲜
- 二十三、南瓜的保鲜与加工
  - (一) 贮藏
  - (二) 加工
- 二十四、黄瓜的保鲜与加工
  - (一) 贮藏
  - (二) 加工
- 二十五、冬瓜的保鲜与加工
  - (一) 贮藏
  - (二) 加工
- 二十六、茄子的保鲜与加工
  - (一) 贮藏
  - (二) 加工
- 二十七、番茄的保鲜与加工
  - (一) 贮藏
  - (二) 加工
- 二十八、辣椒的保鲜与加工
  - (一) 贮藏
  - (二) 加工
- 二十九、菜豆的保鲜与加工
  - (一) 贮藏
  - (二) 加工
- 三十、豌豆的加工

<<商品蔬菜保鲜与加工>>

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>