

<<食品检验工>>

图书基本信息

书名：<<食品检验工>>

13位ISBN编号：9787111189893

10位ISBN编号：7111189892

出版时间：2006-5

出版时间：机械工业

作者：丁兴华

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>

<<食品检验工>>

内容概要

食品检验工（技师、高级技师）是依据《国家职业标准

食品检验工》技师和高级技师的知识要求和技能要求，按照岗位培训需要原则编写的。

本书主要包括：常用食品检验方法及仪器，粮油及其制品的检验，糕点糖果的饮料的检验，罐头食品的检验，肉蛋及其制品的检验，调味品及酱腌制品的检验，茶叶的检验，检验结果的分析，传授技艺，技巧管理。

书末附有与之配套的试题库及答案，以便于企业培训、考核鉴定和读者自测自查。

食品检验工（技师、高级技师）主要用作企业培训部门、职业技能鉴定培训机构的教材，也可作为高级技校、技师学院、高职、各种培训班的教学用书，还可作为读者自学用书。

<<食品检验工>>

书籍目录

- 序
- 前言
- 第一章 食品检验技师的基本技能
 - 第一节 食品检验的基本知识
 - 第二节 分析方法的选择
 - 第三节 化学试剂及其配制
 - 第四节 常用食品检验方法及仪器
 - 复习思考题
- 第二章 粮油及其制品的检验
 - 第一节 粮油原料
 - 第二节 小麦及其制品的加工
 - 第三节 米及其制品的加工
 - 第四节 豆制品的加工
 - 第五节 植物油脂的加工
 - 第六节 其他粮油食品
 - 第七节 粮油及其制品的检验技能训练实例
 - 复习思考题
- 第三章 糕点糖果的检验
 - 第一节 糕点的生产工艺
 - 第二节 糖果的生产工艺
 - 第三节 糕点糖果的检验技能训练实例
 - 复习思考题
- 第四章 乳及乳制品的检验
 - 第一节 乳粉的生产工艺
 - 第二节 奶油的生产工艺
 - 第三节 消毒牛乳的生产工艺
 - 第四节 炼乳的生产工艺
 - 第五节 冰淇淋的生产工艺
 - 第六节 酸他的生产工艺
 - 第七节 乳及乳制品的检验技能训练实例
 - 复习思考题
- 第五章 白酒、果酒及黄酒的检验
 - 第一节 白酒、果酒及黄酒的生产工艺
 - 第二节 白酒、果酒及黄酒中的真伪酒的鉴别
 - 第三节 白酒、果酒及黄酒的检验技能训练实例
 - 复习思考题
- 第六章 啤酒的检验
 - 第一节 概述
 - 第二节 啤酒的检验技能训练实例
 - 复习思考题
- 第七章 饮料的检验
-
- 第八章 罐头食品的检验
- 第九章 肉蛋及其制品的检验
- 第十章 调味品及酱腌制品的检验

<<食品检验工>>

- 第十一章 茶叶的检验
- 第十二章 检验结果的分析
- 第十三章 传授技艺
- 第十四章 技术管理
- 试题库
- 参考文献

<<食品检验工>>

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>