

<<农副产品加工>>

图书基本信息

书名：<<农副产品加工>>

13位ISBN编号：9787122089557

10位ISBN编号：712208955X

出版时间：2010-9

出版时间：化学工业出版社

作者：马立新 编

页数：221

字数：193000

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>

<<农副产品加工>>

内容概要

本书从近年来最新涌现出的农副产品加工致富新技术中精选出180余条，对其主要技术要领做了简明扼要的介绍，其内容涵盖了蔬菜、干鲜果、畜产品、水产品、特种养殖产品、花卉及其他有发展和应用前景、有市场价值的农副产品加工增值项目。

本书所介绍的各项内容和技术方法，具有实用性强、方法简单、易学易懂、切实可行等特点，目的在于为广大农民朋友提供某种市场思路，起到举一反三的示范作用。

本书可供广大农村读者和寻求创业项目的读者朋友培训、就业、创业、致富等选用参考，也可供大中专院校相关专业师生参阅。

<<农副产品加工>>

书籍目录

1 鸡蛋豆腐的制作技术2 大米豆腐加工新技术3 豆腐渣制作方便食品两法4 几种多出豆腐的加工方法5 新法制豆腐6 腐竹生产新工艺7 怪味胡豆制作技术8 保健绿豆粉皮的制作工艺9 泡沫箱生产绿大豆芽苗技术10 蚕豆系列食品的加工技术11 防止豆芽烧根烂缸五法12 家庭巧做黄豆酥糖的方法13 山药保鲜加工技术14 薯类精白粉丝的加工技术15 用红薯制酸奶的加工技术16 甜酥薯片的加工方法17 红薯制味精的加工方法18 红薯制醋工艺19 速食甘薯脯的加工技术20 平邑窖贮地瓜赚回2个亿21 核桃乳饮品的加工技术22 多味核桃的加工方法23 风味花生酱的制作工艺24 花生果茶的制作工艺25 花生增值加工的几种方法26 奶油香酥花生仁的加工技术27 橘香花生糖的制作技术28 风味花生米的加工技术29 枸杞花生的制作方法30 花生酸奶的生产技术31 板栗泥的加工技术32 红枣醋酸饮料的生产工艺33 金丝蜜枣的加工工艺34 冬枣香酥片的加工工艺35 枣醋的加工技术36 大枣防蛀贮藏的方法37 枣干的加工技术38 无核糖枣的加工技术39 爆裂玉米加工技术40 玉米八宝粥的加工技术41 玉米系列食品生产技术42 黑玉米的开发加工技术43 糯玉米饮料的加工技术44 玉米粉条的加工技术45 荞麦面包的制作技术46 米糠榨油新技术47 米饼干的加工技术48 米锅巴的制作技术49 保健苹果蜜饯生产新技术50 怪味苹果条的制作技术51 半甜苹果酒的生产技术52 透明苹果葡萄汁饮料的制作技术53 苹果酱的制作工艺54 苹果脆片的生产技术55 苹果加工品及其原料的选择56 落地苹果上色的方法57 用苹果渣巧制青贮饲料的方法58 菠萝糖的加工技术59 菠萝果冻的加工技术60 草莓的加工技术61 草莓酿酒新工艺62 科学采摘包装草莓, 可延长草莓保鲜期63 橙汁与橘汁的加工方法64 巧制橘皮糖65 柑橘果丹皮的加工技术66 柑橘皮加工休闲食品的制作技术67 西瓜食品的加工方法68 西瓜豆豉的加工技术69 西瓜酒的酿造技术70 西瓜深加工技术三则71 西瓜原汁饮料的加工技术72 家庭酿制葡萄酒的工艺技术73 葡萄加工增效益的方法74 秋季出圃葡萄苗越冬贮藏技术75 柿饼的制作技术76 柿子醋的加工技术77 柿子的多味制作方法78 蜜橄榄的加工技术79 桂花橄榄的加工技术80 山楂果丹皮的制作技术81 玫瑰山楂的加工技术82 香蕉干的加工工艺83 香蕉果酱的制作技术84 创意瓜果, 创富无限85 桑葚食品的加工技术86 七珍梅的加工技术87 杏脯及李脯的加工技术88 十香橄榄的加工技术89 哈密瓜瓜脯的加工技术90 桃脯的加工技术91 无花果酒的加工技术92 果皮糖的加工工艺493 残次果酿制果醋的加工技术94 冰淇淋的制造工艺95 贮藏樱桃的方法96 川佛手的采集与加工技术97 罗汉果的采收加工及商品果的分级方法98 美国红蟠桃的贮藏保鲜方法99 芒果的贮藏与保鲜方法100 贮藏猕猴桃, 把握六要点101 贮藏果受冻后的处理方法102 枸杞叶保健茶的加工技术103 药用蒲公英的加工技术104 薄荷的采收与加工技术105 番茄饮料的制作技术106 腌白菜的制作工艺107 大白菜的几种加工方法108 北京冬菜的加工工艺109 冬菜“二保一防”腌制法110 油炸胡萝卜脆片的加工技术111 胡萝卜蜜饯的加工技术112 胡萝卜加工果丹皮的方法113 胡萝卜脯的加工技术114 萝卜缨咸菜好吃又好卖115 香椿酱的制作技术116 巧腌香椿的方法117 香椿贮藏保鲜的方法118 马齿苋的加工技术119 冬瓜加工增值二法120 冬瓜果冻的生产技术121 黄瓜的保鲜方法122 酱渍黄瓜的制作技术123 黄瓜的几种腌制方法124 苦瓜的几种加工方法125 低糖苦瓜蜜饯的生产技术126 苦瓜果酱的加工技术127 南瓜粉的制作技术128 南瓜保健食品加工五法129 一根丝瓜引发财富神话130 加工酸辣椒的新技术131 七种辣椒制品的加工技术132 泡菜的制作工艺133 芹菜泡菜的制作技术134 韩国泡菜的制作工艺135 酱头菜的加工技术136 榨菜的加工技术137 笋干的加工技术138 黄花菜的干制加工技术139 优质生姜油的加工技术140 生姜精加工四法141 自制美味生姜调味品的的方法142 腌制糖醋蒜实用技术143 大蒜干制品的加工方法144 食用菌保健挂面的加工技术145 食用菌干制加工实用技术146 草菇蜜饯的制作技术147 鸡腿菇盐渍加工技术148 酸辣金针菇及菇味酱油的加工技术149 金针菇保健饮料的制作技术150 蘑菇加工新法151 菇脯的制作工艺152 “台耳”干品的加工技术153 黑木耳保健食品的加工技术154 快速制作水晶皮蛋的工艺155 塑膜彩蛋的生产方法156 快速腌制咸鸭蛋的方法157 几种蛋制品的加工技术158 风味腊鸡的加工技术159 利用淘汰蛋鸡制作酱鸡的方法160 德州扒鸡的制作技术161 道口烧鸡的制作技术162 白云凤爪的加工技术163 鹅肉食品的加工技术164 北京烤鸭的加工制作165 金黄香鸽的加工技术166 五香鹌鹑的加工工艺167 云南火腿的腌制技术168 肉松的加工技术169 五香牛肉的制作技术170 烤羊肉串的加工技术171 烤羊排的加工技术172 几种兔肉制品的加工技术173 荷叶麻辣兔卷的制作技术174 卤五香兔脯的制作技术175 种桃、养兔、烧沼气, 循环农业有魅力176 出租“代孕”母猪177 蚯蚓的贮藏与加工178 真花工艺品的制作工艺179 小叶黄杨盆景的制作与

<<农副产品加工>>

养护180 贮藏果树苗本的方法181 水仙雕刻造型与水养技术182 干藕片的制作方法183 六种盆景销路好184 葱花缸炉的制作方法参考文献

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>