

<<食品加工及保藏技术>>

图书基本信息

书名：<<食品加工及保藏技术>>

13位ISBN编号：9787501985760

10位ISBN编号：7501985766

出版时间：2012-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王娜

页数：275

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>

<<食品加工及保藏技术>>

内容概要

本书信息量大,知识面广,实用性强,力求使读者通过有关知识的学习,掌握较广泛的专业基础理论与知识,学会分析与解决食品加工及保藏中的主要问题。

本书适用于高职高专食品营养与检测、食品质量与安全、轻工食品类专业教材,也可作为食品科技人员的参考书。

本书由王娜主编并统稿。

全书共有六个项目,编写分工如下:项目一由姚春艳编写;项目二由王丽娜编写;项目三由王志勇和吴槟编写;项目四、五由王娜编写;项目六由闫逊和才琳编写。

<<食品加工及保藏技术>>

书籍目录

绪论

- 一、食品加工技术概述
- 二、食品保藏技术概述
- 三、食品加工及保藏技术的发展历史和现状
- 四、食品加工及保藏技术的研究内容及发展趋势

项目一 果蔬食品加工及保藏技术

[知识目标]

[技能目标]

任务一 果蔬罐藏及加工技术

- 一、罐藏的基本原理
- 二、罐藏容器
- 三、果蔬罐制品加工技术
- 四、果蔬罐制品的质量问题及预防措施

任务二 果蔬干制保藏及加工技术

- 一、干制保藏的基本原理
- 二、干制保藏方法及设备
- 三、果蔬干制品加工技术
- 四、果蔬干制品的质量问题及预防措施

任务三 果蔬糖制保藏及加工技术

- 一、糖制保藏的基本原理
- 二、果蔬糖制品的分类及特点
- 三、果脯蜜饯类加工技术
- 四、果酱类加工技术
- 五、果蔬糖制品的质量问题及预防措施

任务四 果蔬腌制保藏及加工技术

- 一、腌制保藏的基本原理
- 二、蔬菜腌制品的分类
- 三、泡菜加工技术
- 四、盐腌青橄榄加工技术
- 五、果蔬腌制品的质量问题及预防措施

任务五 果蔬速冻保藏及加工技术

- 一、速冻保藏的基本原理
- 二、速冻保藏方法及设备
- 三、冻藏食品的解冻
- 四、果蔬速冻制品加工技术
- 五、果蔬速冻制品的质量问题及预防措施

[实训一]糖水水果罐头制作

[实训二]果蔬干制

[实训三]果酱制作

[实训四]糖醋菜制作

[实训五]果蔬速冻

[项目思考]

项目二 粮油制品加工技术

[知识目标]

[技能目标]

<<食品加工及保藏技术>>

任务一 面包加工技术

- 一、面包加工的原辅料
- 二、面包加工工艺

任务二 饼干加工技术

- 一、饼干生产的基本工艺
- 二、典型饼干的制作实例

任务三 蛋糕加工技术

- 一、蛋糕的一般加工工艺
- 二、面糊类蛋糕加工技术
- 三、乳沫类蛋糕加工技术

.....

项目三 畜产品和水产品加工技术

项目四 饮料加工技术

项目五 发酵食品加工技术

项目六 食品加工及保藏新技术

参考文献

<<食品加工及保藏技术>>

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>