

<<杂粮食品加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<杂粮食品加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787502336776

10位ISBN编号：750233677X

出版时间：2001-01-01

出版时间：科学技术文献出版社

作者：徐怀德

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>

<<杂粮食品加工工艺与配方>>

内容概要

本书主要介绍了一些常见杂粮的原料特性以及用这些杂粮加工的焙烤食品、膨化食品、糕点食品、发酵食品、蒸煮食品以及饮品的加工工艺、操作技术要求、产品配方及产品特点等。本书可供从事食品加工、开发的技术人员、城镇个体户以及广大农民参考阅读。

<<杂粮食品加工工艺与配方>>

书籍目录

- 第一章 杂粮原料特性
- 第二章 杂粮焙烤食品加工
- 第三章 杂粮膨化食品加工
- 第四章 杂粮发酵食品加工
- 第五章 杂粮蒸煮食品加工
- 第六章 杂粮糕点食品加工
- 第七章 杂粮饮品加工
- 参考文献

<<杂粮食品加工工艺与配方>>

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>