第一图书网, tushu007.com

<<贝类 软体类海产制品917例>>

图书基本信息

书名：<<贝类 软体类海产制品917例>>

13位ISBN编号：9787502347789

10位ISBN编号：750234778X

出版时间：2004-10

出版时间：科学技术文献出版社

作者：赵宝丰

页数：472

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

内容概要

《贝类 软体类海产制品917例》收集了贝类、软体类海产制品共计917个品种。
每种食品都以介绍原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主，同时还介绍一些食用方法等。
是一本通俗、实用性很强的技术操作工具书。
内容包括贝类制品和软体类海产制品两大类。
贝类有鲍鱼、海螺、牡蛎、扇贝、贻贝、赤贝、文蛤、蛤蜊、蛏子、海蚌、海蚬、NC03A 子、泥螺、田螺、螺蛳、蜗牛等制品。
软体类有墨鱼、鱿鱼、章鱼、海肠子、海蜇等制品。
《贝类 软体类海产制品917例》可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考，也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员，以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

书籍目录

一、贝类食品（一）鲍鱼1.干、生制品2.蒸制品3.煮氽制品4.烧、焖、炖制品5.炒、扒、煨、烩制品6.烤、爆、炸制品7.鲍鱼小食品（二）海螺1.蒸制品2. 氽、煮制品3.烧、焖、酱制品4.炒、熘制品5.爆制品6.烤、焗、炸制品（三）牡蛎1. 生、干、冻制品2.蒸制品3.氽煮制品4.烧、熘制品5.炒制品6.煎制品7.烤制品8.炸制品9.牡蛎小食品（四）扇贝（干贝）1.干、生、冻制品2.蒸制品3.氽、煮、炝制品4.烧、烩、煨制品5.炒、爆制品6.煎、烤、炸制品7.扇贝小食品（五）贻贝（淡菜）（六）赤贝（七）文蛤（八）蛤蜊（九）蛏子（十）蚌（十一）蚬子（十二）NC03A 子（十三）泥螺（十四）田螺（十五）螺蛳（十六）蜗牛二、软体类海产制品（一）墨鱼（二）鱿鱼（三）章鱼（四）海肠子（五）海蜇三、水产干制品的涨发加工（一）涨发加工方法（二）贝类、软体类干制品的涨发

第一图书网, tushu007.com

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