

<<调味料加工技术>>

图书基本信息

书名：<<调味料加工技术>>

13位ISBN编号：9787502542993

10位ISBN编号：750254299X

出版时间：2003-1

出版时间：化学工业出版社

作者：李勇

页数：383

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>

<<调味料加工技术>>

内容概要

《调味料加工技术》介绍了香辛料、调味基料及新型调味料的营养功能和加工方法。全书内容包括各种香辛料、酱油、酱制品、食盐、食用油、食醋、鲜味剂、甜味剂、浸渍品、豆腐乳、天然调味料及各种复合调味料的功能、调味作用及其生产加工方法。

《调味料加工技术》可供调味料生产加工企业的技术人员使用，也可供大专院校有关专业师生参考。

<<调味料加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 调味品的发展简史第二节 食品的基本味第三节 食品的风味第二章 调味香辛第一节 香辛料简介第二节 香辛料的功能与调味作用第三节 香辛料的加工处理方法第四节 出口香辛料制口的加工第五节 香辛料的利用第三章 调味基料第一节 前言第二节 食用油脂第三节 食盐第四节 甜味料第五节 食醋第六节 料酒第七节 酱油第八节 豆酱第九节 甜面酱第十节 豆腐乳第十一节 鱼露的加工方法第十二节 鲜味剂第四章 调味料与新式调味料的加工第一节 复合调味料简介第二节 辣椒油的制作第三节 辣椒酱的制作第四节 香辣酱的制作第五节 风味豆豉的制作第六节 丹贝制品的加工方法第七节 蚝油汁的制作第八节 番茄汁(酱)的制作第九节 果酱的制作第十节 调味沙司的制作第十一节 韭菜花酱的制作第十二节 沙茶酱的制作第十三节 扣肉汁复合调味料的制作第十四节 火锅底料的制作第十五节 牛肉汁调料的制作.....参考文献

<<调味料加工技术>>

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>