

<<蔬菜制品加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜制品加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787502592707

10位ISBN编号：7502592709

出版时间：2006-10

出版时间：化学工业出版社

作者：毕阳

页数：340

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>

## <<蔬菜制品加工工艺与配方>>

### 内容概要

《蔬菜制品加工工艺与配方》共分为7章，第1章阐述了蔬菜制品的历史、国内外蔬菜制品的概况。第2章对蔬菜的品质及其制品的原料特性和基本加工工艺进行了描述。第3章至第7章着重分别精选了脱水蔬菜产品、蔬菜罐头、蔬菜汁及蔬菜饮料、酱腌泡菜制品、糖渍类蔬菜制品配方与工艺共计300余种。

《蔬菜制品加工工艺与配方》可供蔬菜加工业人员使用，也可供餐饮人员对蔬菜加工感兴趣的人士参考。

## <<蔬菜制品加工工艺与配方>>

### 书籍目录

第1章 绪论1.1 蔬菜加工的重要意义1.2 国内外蔬菜加工现状第2章 蔬菜的品质及其制品的原料特性和基本加工工艺2.1 蔬菜的品质及其化学成分2.2 干制蔬菜的原料要求及加工工艺2.3 罐藏蔬菜的原料要求及加工工艺2.4 蔬菜汁的原料要求及加工工艺2.5 腌制蔬菜的原料要求及加工工艺2.6 糖渍蔬菜的原料要求及加工工艺第3章 脱水蔬菜产品配方与工艺3.1 根菜类3.2 茎菜类3.3 叶菜类3.4 花菜类3.5 果菜类3.6 食用菌类第4章 蔬菜罐头配方与工艺4.1 根菜类4.2 茎菜类4.3 叶菜类4.4 果菜类4.5 食用菌类第5章 蔬菜汁及蔬菜饮料配方与工艺5.1 蔬菜汁饮料5.2 复合蔬菜汁饮料第6章 酱腌泡菜制品配方与工艺6.1 酱菜类6.2 腌菜类6.3 泡菜与酸菜类第7章 糖渍类蔬菜制品配方与工艺7.1 根菜类7.2 茎菜类7.3 叶菜类7.4 果菜类7.5 其他类参考文献

<<蔬菜制品加工工艺与配方>>

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>