

<<蔬菜热风与冷冻脱水技术>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜热风与冷冻脱水技术>>

13位ISBN编号：9787508228747

10位ISBN编号：750822874X

出版时间：2004-3-1

出版时间：中国人民解放军总后勤部金盾出版社

作者：李延云

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>

<<蔬菜热风与冷冻脱水技术>>

内容概要

本书介绍了脱水蔬菜的热风干燥和冷冻干燥两种加工方式，主要包括：脱水蔬菜的加工原理，加工脱水蔬菜的原料及处理方法，加工工艺和生产设备，脱水蔬菜的后处理、包装和贮藏，并详细介绍了一些主要蔬菜的脱水加工方法。

语言通俗易懂，技术先进实用，可供从事脱水蔬菜加工、营销人员以及农业院校相关专业师生阅读参考。

<<蔬菜热风与冷冻脱水技术>>

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>