第一图书网, tushu007.com

<<果蔬加工技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬加工技术>>

13位ISBN编号：9787561831984

10位ISBN编号：7561831986

出版时间：2010-11

出版时间：天津大学出版社

作者：粟萍 编

页数：170

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《果蔬加工技术》主要介绍了果蔬化学成分测定及加工预处理、果蔬罐头加工、果蔬汁加工、果蔬糖制品加工、蔬菜腌制品加工、果蔬干制品加工、果酒加工、果蔬速冻品加工和果蔬综合利用等内容。

《果蔬加工技术》构思新颖，图文并茂，理论通俗易懂，突出实用性和职业性，注重对学生职业岗位能力的培养。

《果蔬加工技术》可作为高职高专院校食品类专业学生用书，也可作为果蔬加工企业技术人员的参考书。

书籍目录

学习情境一 果蔬化学成分测定及加工预处理工作任务 果蔬化学成分测定工作任务 果蔬加工预处理学习情境二 果蔬罐头加工工作任务 青豆罐头、番茄酱罐头、桃罐头加工学习情境三 果蔬汁加工工作任务 柑橘汁及胡萝卜汁加工学习情境四 果蔬糖制品加工工作任务 苹果脯、草莓酱加工学习情境五 蔬菜腌制品加工工作任务 泡菜的制作学习情境六 果蔬干制品加工工作任务 自然干制品、人工干制品加工学习情境七 果酒加工工作任务 葡萄酒加工学习情境八 果蔬速冻品加工工作任务 速冻玉米穗、速冻甜玉米粒加工学习情境九 果蔬综合利用工作任务 番茄红素的提取工作任务 苹果中膳食纤维的提取参考文献

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