第一图书网, tushu007.com

<<调味品生产工艺学>>

图书基本信息

书名：<<调味品生产工艺学>>

13位ISBN编号：9787562314912

10位ISBN编号：7562314918

出版时间：2000-1

出版时间：华南理工大学出版社

作者：张水华

页数：160

字数：252000

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

调味品生产技术是我国优秀民族文化遗产。
本书详细介绍了酱油、酱品、豆腐乳、豆豉、醋等酿造调味品的生产工艺、所需设备和产品质量标准，对生产所需的原辅材料、香辛料也作了相应介绍。
本书还介绍了在我国已得到了广泛应用的部分西式调味品和复合调味品的生产和应用知识。
本书可供大专院校有关专业作教材，也可供调味品生产企业的科技人员阅读，以及有关专业培训班、进修班作培训教材。

<<调味品生产工艺学>>

书籍目录

第一章　酱油生产工艺　第一节　概述　　一、酱油中风味物质的来源　　二、酱油中色、香、味物质的生态机理　　三、酱油酿造过程中的主要微生物　第二节　酱油生产工艺流程　第三节　酱油生产的原料与辅料　　一、蛋白质原料　　二、淀粉质原料　　三、食盐和水　　四、辅料及添加剂　第四节　制曲　一、种曲的制备　　二、制曲原料处理　　三、制曲工艺与管理　　四、成曲质量与要求　第五节　发酵　第六节　酱油的半成品处理　第七节　酱油的加工制品　第八节　酱油的质量标准与主要技术经济指标第二章　酱品生产工艺　第一节　概述　第二节　甜面酱的生产　第三节　豆酱的生产　第四节　豆瓣酱的生产　第五节　酱品的加工制品第三章　豆豉的生产工艺　第一节　概述　第二节　几种名优豆豉的加工技术第四章　食醋生产工艺　第一节　概述　　第二节　糖化发酵剂　第三节　我国常用的几种制醋工艺　第四节　食醋质量规格与主要技术指标第五章　豆腐乳生产工艺　第一节　概述　第二节　豆腐乳生产工艺　第三节　几种名特豆腐乳的生产　第四节　豆腐乳的质量标准与主要技术指标第六章　香辛料及其在调味品生产中的应用　第一节　概述　第二节　香辛料的加工与利用　第七章　复合调味品的生产工艺　第一节　概述　第二节　几种复合调味品的生产参考文献

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