

<<果蔬产品特色加工>>

图书基本信息

书名：<<果蔬产品特色加工>>

13位ISBN编号：9787806664483

10位ISBN编号：7806664483

出版时间：2004-6

出版时间：广西科学技术出版社

作者：李英庆,李明江,樊丽君,陈梦林 编

页数：215

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>

<<果蔬产品特色加工>>

内容概要

本丛书编写者把特色加工作为切入点，用市场定位和方法，对传统的食品加工技术与品种进行筛选和创新，用简易方法生产出绿色营养食品、保健食品、美容抗衰老食品、儿童营养系列食品、旅游观光方便食品和纪念品，并在传统的加工技术、配方上进行创新，加大农副产品开发的创新力度与附加值。

在产品的加工设计上，要求有超前意识，能与时俱进，符合消费潮流，产品定位具有广阔的市场空间，市场销售周期较长，能卖到较好的价钱，从根本上避免了农副产品加工以后可能出现的“二次烂市”现象。

本丛书的另一个特点定位既可以小本经营、家庭作坊小生产，也可以进行工厂化大生产。侧重点是家庭作坊小生产，为农村剩余劳动力就地转产和城镇下岗职工再就业服务，为他们提供二次创业的机会和技能。

本丛书的编写注意科学性、通俗性和实用性，力求使具有初中文化的劳动者能读懂、会用。本丛书不仅适合农村小商品生产经营者、城镇下岗职工、乡镇企业的干部职工阅读，也可作为农业院校、专业技校、职业中学师生的参考书和培训教材。

<<果蔬产品特色加工>>

作者简介

陈梦林，毕业于原广西农学院，高级兽医师，原南宁地区科协副主席、中国科普作家协会会员、广西科普作家协会理事、出国援外专家、全国农村科普先进工作者。写作出版科普书籍30部。

<<果蔬产品特色加工>>

书籍目录

果蔬糖、脯、蜜饯加工技术冬瓜糖加工法冬瓜果冻加工法蜜枣加工法无核糖枣加工法橘饼加工法莲藕糖加工两法马蹄糖加工法柚皮糖加工法山楂糖葫芦加工法梨膏糖加工法西瓜皮糖加工法杨梅糖加工法金橘糖加工法酸柑橘甜蜜饯加工法金橘蜜饯加工法保健苹果蜜饯加工法南瓜蜜饯加工法胡萝卜蜜饯加工法九制陈皮加工法低糖凉薯脯加工法鲜香低糖桃脯加工法低糖山楂脯加工法杨桃脯加工法黄皮果脯加工法菠萝脯加工法姜汁胡萝卜脯加工法杏脯加工法姜脯加工法南瓜脯加工法马蹄脯加工法藕脯加工法木瓜脯加工法苦瓜脯加工法番茄脯加工法梅果丹皮加工法解酒晶加工法橘皮青红丝制作法果蔬腌制品加工技术.....果蔬干制品加工技术果蔬汁饮料、食品加工技术果蔬原料综合利用加工技术

<<果蔬产品特色加工>>

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>