

<<地方名特优小吃烹制>>

图书基本信息

书名：<<地方名特优小吃烹制>>

13位ISBN编号：9787806664537

10位ISBN编号：780666453X

出版时间：2004-5

出版时间：广西科学技术出版社

作者：韦永梅

页数：196

字数：122000

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>

<<地方名特优小吃烹制>>

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，对传统的产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。

本书是《农副产品特色加工丛书》的分册。

本书搜集了全国各地名特优小吃的加工工艺，并进行了技术创新，本书介绍了饭、粥、粉、粽、糍粑烹制技术，包、面、云吞烹制技术，糕类名点加工技术，类名点加工技术，酥、卷、香脆加工技术，锅巴、麻团、油果加工技术，汤圆、凉粉及其他小吃加工技术。

<<地方名特优小吃烹制>>

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。

<<地方名特优小吃烹制>>

书籍目录

饭、粥、粉、粽、糍粑烹制技术 扬州炒饭 梅干菜炒饭 膜味糯炒饭 香芋荷叶饭 香竹糯米饭 八宝饭 香菇烧卖 红豆八宝粥 东坡粥 黑木耳红枣粥 杏仁红枣粥 南瓜粥 桂林米粉 香港“鱼蛋”粉 福建炒粉 五种风味小粽子 油炸糍粑 豆粉糍粑 凉糍粑 麻蓉豆糠糍 鸡粒猪儿粑 珍珠圆子 米筛花包、饺、面、云吞烹制技术 香菌素菜包 天津“狗不理”包子 蛋黄莲蓉包 芝麻煎包 南瓜肉丁包 荷叶包子 南瓜锅贴 重庆小面 担担面 酸菜银丝面 朝鲜冷面 重庆水饺 淮扬水饺 鸡汁菠饺 马蹄蒸饺 牛肉蒸饼 江城蒸饺 天津鱼馅水饺 金华云吞 北方云吞 生津胸云吞 糕类名点加工技术.....饼类名点加工技术 酥、卷、香脆点心加工技术 锅巴、片、麻团、油果加工技术 汤圆、羹、糊、凉粉加工技术 民族特色茶制作与饮用

<<地方名特优小吃烹制>>

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>