

<<饮食的变革>>

图书基本信息

书名：<<饮食的变革>>

13位ISBN编号：9787807428282

10位ISBN编号：7807428287

出版时间：2010-1

出版时间：百花洲文艺

作者：谢宇 编

页数：153

字数：182000

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>

<<饮食的变革>>

内容概要

《饮食的变革(食品加工)》从食品加工技术的发展、肉品加工、乳制品加工、水产品加工、果蔬食品加工、粮油食品加工、软饮料加工等方面进行了介绍，又对食品处理，如速冻、浓缩等方法的制作。杀菌乳的加工。

火腿的制作等细节方面进行了——介绍。

使读者对我们日常食用的食品更加了解。

能够更加健康的享受食品带给我们的美味。

《饮食的变革(食品加工)》内容丰富。

文字流畅。

并配有大量精美圈画。

适合广大青少年朋友阅读，也可作为中小学教师的参考资料。

<<饮食的变革>>

书籍目录

第一章 食品加工技术的发展与新技术的应用 食品的定义 食品的分类 新食品类型 食品作为商品应符合的条件 食品加工技术的发展历史 食品加工技术的发展现状 食品分离技术 真空低温油炸技术 超高压技术 超声波技术 食品杀菌新技术第二章 肉品加工 肉的物理性状 屠宰肉的理化变化 肉的品质评定 肉制品加工常用辅料 调味料 香辛料 添加剂 中式香肠的加工 咸肉生产 腊肉生产 中式火腿 香肚第三章 制品加工 牛乳的化学成分 常乳和异常乳 巴氏杀菌乳加工 UHT灭菌乳加工 酸乳的营养价值与人体健康 酸乳加工工艺技术及控制要求 酸乳的质量鉴定第四章 水产品的加工 水产品加工概述 海蜇加工 咸黄鱼加工 酶香鱼加工 鱿鱼干加工 干海参加工 珍味鱼片加工 温熏鲱加工 鱼糜制品加工特点 鱼糜制品加工 鱼丸加工 鱼面、燕皮加工 鱼卷加工 鱼糕加工 鱼肉香肠的加工 海藻制品加工 紫菜加工 海带加工 裙带菜加工第五章 粮油食品加工 荞麦的加工 大麦的营养成分 大麦面包的加工 大麦饼干的加工 大麦蛋糕的加工 高粱米的营养价值 无麦高粱面包的加工 山珍风味高粱米方便粥的加工 黏高粱米豆沙糕的加工 酒糕(北京)的加工 酥皮黑米蛋糕的加工 营养黑米饼干的加工 黑米面包的加工 黑米膨化果的加工 传统豆制品的生产 绿豆芽的生产 绿豆淀粉的生产 绿豆粉皮的生产 绿豆糕的生产 绿豆蒸糕的生产 青豌豆加工 速溶豌豆粉加工 豌豆豆奶加工 红豆沙加工新工艺 蜜渍红豆加工 红豆奶加工 红豆粥加工 红豆枣茶加工第六章 软饮料的加工 软饮料的定义 碳酸饮料的主要工艺 碳酸饮料调和糖浆的配制 二氧化碳在饮料中的作用 二氧化碳在水中的溶解度 碳酸化原理与影响因素 碳酸化方式和设备 碳酸饮料灌装生产线及操作要点 碳酸饮料常见质量问题与防范 天然矿泉水的分类 饮用天然矿泉水的评价指标 饮用天然矿泉水的生产流程 饮用天然矿泉水的生产工艺

<<饮食的变革>>

编辑推荐

《饮食的变革（食品加工）》采用通俗易懂的文字来表述科学，用精美逼真的图片来阐述原理，让我们一起走进这个包罗万象的自然科学王国，这里有我们最想知道的、最需要知道的科学知识。

《图文版自然科学新导向丛书》几乎囊括了整个自然科学领域，内容包括浩瀚无穷的宇宙、多姿多彩的地球奥秘、日新月异的交通工具、稀奇古怪的生物世界、惊世震俗的科学技术、源远流长的建筑文化、威力惊人的军事武器……，《饮食的变革（食品加工）》将带领我们一起领略人类惊人的智慧，走进异彩纷呈的科学世界！

阅读《饮食的变革（食品加工）》，你会发现——原来有趣的科学原理就在我们的身边；你会发现——学习科学、汲取知识原来也可以这样轻松！

<<饮食的变革>>

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>