

<<酱腌菜及小菜加工>>

图书基本信息

书名：<<酱腌菜及小菜加工>>

13位ISBN编号：9787500213437

10位ISBN编号：7500213433

出版时间：1999-09

出版时间：中国盲文出版社

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>

## <<酱腌菜及小菜加工>>

### 书籍目录

- 目录
- 出版说明
- 前言
- 第一编 酱腌菜加工概述
  - 一、酱腌菜加工的历史
  - 二、我国酱腌菜加工业的发展与概况
  - 三、酱腌菜的分类
- 第二编 腌菜加工保藏原理
  - 一、腌制品加工保藏原理
  - 二、乳酸发酵的生化机制
  - 三、影响乳酸发酵的因素
  - 四、腌菜的色香味与脆性
  - 五、腌制品的劣变
- 第三编 腌菜卫生
  - 一、酱腌菜行业的企业卫生
  - 二、酱腌菜的卫生标准
- 第四编 酱的制作
  - 一、大豆酱的制作
  - 二、面酱的制作
  - 三、其它酱类的制作
- 第五编 酱腌菜的原料及其预处理
  - 一、酱腌制对原料的要求
  - 二、加工用水
  - 三、原料的预处理
- 第六编 酸泡菜的制作
  - 一、泡菜的制作
  - 二、酸菜的制作
- 第七编 腌咸菜的制作
  - 一、湿态腌菜的制作
  - 二、干态半干态腌咸菜的制作
- 第八编 酱菜的制作
  - 一、酱菜制作的一般工艺
  - 二、酱油渍菜的制作
  - 三、酱渍菜的制作
- 第九编 其他酱腌菜的制作
  - 一、糖渍菜及糖醋渍菜的制作
  - 二、虾油渍菜的制作
  - 三、其他酱腌菜的制作
- 附录
  - 一、生活饮用水卫生标准 (GB5749 85)
  - 二、酱卫生标准 (GB2718 81)
  - 三、豆酱质量标准 (SB72 78)
  - 四、面酱质量标准 (SB73 78)
  - 五、几种腌制品的质量标准
- 中华人民共和国食品卫生法

<<酱腌菜及小菜加工>>

<<酱腌菜及小菜加工>>

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>