

<<新编肉制品生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<新编肉制品生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787501922420

10位ISBN编号：750192242X

出版时间：1998-9-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：黄德智,张向生

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>

<<新编肉制品生产工艺与配方>>

内容概要

本书共分为18章。

内容包括：绪论，肉用畜禽的种类和分级，肉的形态结构、成分和性质，肉的微生物，肉制品的原料，肉制品的辅料，腌腊制品，干制品，酱卤制品，熏烤制品，油炸制品，火腿制品，灌制品，肉制品加工机械，肉制品加工厂设计，肉制品加工厂的卫生管理，肉制品的质量管理，国外肉制品加工实例。以及肉与肉制品国家标准。

本书可供从事肉类加工的工程技术人员、科研人员、管理人员、技术人员，以及有关大专院校师生阅读。

<<新编肉制品生产工艺与配方>>

书籍目录

- 第一章 绪论
- 第二章 肉用畜禽种类和分级
- 第三章 肉的形态结构、成分和性质
- 第四章 肉品微生物
- 第五章 肉制品的原料
- 第六章 肉制品的辅料
- 第七章 腌腊制品
- 第八章 干制品
- 第九章 酱卤制品
- 第十章 熏烤制品
- 第十一章 油炸制品
- 第十二章 火腿制品
- 第十三章 灌制品
- 第十四章 肉制品加工机械
- 第十五章 肉制品加工厂设计
- 第十六章 肉制品加工厂的卫生管理
- 第十七章 肉制品的质量管理
- 第十八章 国外肉制品加工实例
- 附录 肉与肉制品国家标准

<<新编肉制品生产工艺与配方>>

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>