

<<食用香味料制备与应用手册>>

图书基本信息

书名：<<食用香味料制备与应用手册>>

13位ISBN编号：9787501924431

10位ISBN编号：7501924430

出版时间：2000-5-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王德峰

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>

<<食用香味料制备与应用手册>>

书籍目录

第一章 食品加工与香味

第一节 概述

第二节 食品香味的来源

.....

第二章 食用香味料的制备

第一节 天然香味料

第二节 单体香料

.....

第三章 香味料在食品加工中的应用

第一节 食品香味及相关因素

第二节 香精在食品加工中的应用

.....

第四章 饭菜烹调与风味

第一节 烹调的意义与发展

第二节 烹调特点与趋向

.....

第五章 食品香料法规

一、食品香料的分类

二、世界食品香料立法概况

.....

<<食用香味料制备与应用手册>>

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>