

<<新版酱腌泡菜与脱水菜配方>>

图书基本信息

书名：<<新版酱腌泡菜与脱水菜配方>>

13位ISBN编号：9787501938667

10位ISBN编号：7501938660

出版时间：2003-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：谭兴和

页数：424

字数：377000

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>

<<新版酱腌泡菜与脱水菜配方>>

内容概要

本书述及酱腌泡菜与脱水菜的原理、原料的选择与处理、方法和设备、质量标准，并分别给出几十至上百种加工实例。

<<新版酱腌泡菜与脱水菜配方>>

书籍目录

第一章 酱腌泡菜加工总论 第一节 酱腌泡菜的种类与历史 一、酱腌泡菜的特点和分类 二、酱腌泡菜生产的历史 第二节 酱腌泡菜加工的原料 一、用于酱腌泡菜加工的蔬菜种类 二、蔬菜的主要化学成分及加工特性 三、酱腌泡菜中工对原料的要求 四、酱腌泡菜加常用辅料 五、酱腌菜加工的用水要求 第三节 酱腌泡菜加工的基本原理和方法 一、酱腌泡菜加工的基本原理 二、酱腌泡菜的加工方法 第四节 酱腌泡菜生产的卫生管理 一、酱腌泡菜制品的污染来源 二、酱腌泡菜生产的卫生管理 三、酱腌泡菜的安全性分析与安全保证措施 第五节 酱腌菜卫生标准第二章 酱菜加工实例 一、酱菜瓜 二、酱萝卜头 三、酱萝卜 四、萝卜黄瓜香丝丁 五、六味萝卜 六、酱萝卜丁 七、酱萝卜条 八、酱长白萝卜 九、桂圆萝卜头 十、桂花芝麻辣萝卜(北京辣菜) 十一、哈尔滨辣菜 十二、苏州卫生萝卜 十三、扬州萝卜头 十四、浙江兰花萝卜 十五、五香糟油萝卜 十六、佛手酱萝卜 十七、浙江人参萝卜 十八、酱白菜 十九、酱油白菜丝 二十、酱白菜(北京) 二十一、酱包心菜 二十二、甜酸辣白菜(四川) 二十三、果料酱菜 二十四、酱芥菜 二十五、酱头芥 二十六、酱连皮莴笋 二十七、玫瑰大头菜(一) 二十八、玫瑰大头菜(二) 二十九、浙江五香甘蓝菜 三十、浙江紫香芥 三十一、浙江龙须菜第三章 腌菜加工实例第四章 泡菜与酸菜加工实例第五章 脱水菜加工总论第六章 脱水菜加工实例附录：酱腌泡菜与脱水菜的有关标准

<<新版酱腌泡菜与脱水菜配方>>

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>