第一图书网, tushu007.com

<<发酵食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<发酵食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787501941025

10位ISBN编号：7501941025

出版时间：2005-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张惟广

页数：423

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

第一图书网, tushu007.com

<<发酵食品工艺学>>

内容概要

《发酵食品工艺学》是以全国高等职业技术教育食品生物工程专业教材编写会拟定的编写大纲为依据及参考了国家教委有关食品工程专业课程建议的指导意见编写的，全书共三篇介绍了发酵食品的专业知识。

第一图书网, tushu007.com

<<发酵食品工艺学>>

书籍目录

第一篇 发酵酒类生产工艺第一章 蒸馏酒（中国白酒）生产工艺第一节 概述第二节 酒曲生产工艺第三节 酒精发酵机理第四节 白酒发酵工艺第五节 麸曲白酒生产工艺第六节 小曲酒生产工艺第七节 白酒蒸馏工艺第八节 液态白酒及其生产第九节 低度白酒生产工艺第十节 白酒的贮藏与老熟第十一节 世界著名蒸馏酒简介第二章 啤酒生产工艺第一节 概述第二节 啤酒生产的原辅料第三节 麦芽制备工艺第四节 麦芽汁制备工艺第五节 啤酒发酵工艺第六节 啤酒的包装与成品啤酒第三章 葡萄酒生产工艺第一节 概述第二节 酿酒用葡萄第三节 葡萄酒酵母及其发酵机理第四节 葡萄酒原料的处理第五节 白葡萄酒生产工艺第六节 红葡萄酒生产工艺第七节 葡萄酒的调配、过滤与澄清第八节 世界著名葡萄酒简介第四章 黄酒生产工艺第一节 概述第二节 黄酒生产的原料第三节 黄酒曲及主要微生物第四节 黄酒酿造工艺第五节 黄酒的贮藏第六节 清酒生产简介第二篇 发酵调味品生产工艺第一章 酱油生产工艺第一节 酱油生产的原料第二节 酱油酿造用微生物及其发酵机理第三节 酱油制曲第四节 酱油发酵工艺第五节 酱油再制品及新技术的应用第二章 食醋生产工艺第一节 原料第二节成醋理论第三节 麸曲醋的生产第四节 山西老陈醋的生产第五节 四川老法麸醋的生产第六节 果醋生产简介第七节 新型制醋工艺第三章 其他调味品生产第一节 豆腐乳的生产第二节 豆豉的生产第三节 豆瓣酱及其再制品第三篇 发酵乳及肉制品生产工艺第一章 概述第二章 发酵肉制品生产工艺参考文献

第一图书网, tushu007.com

<<发酵食品工艺学>>

编辑推荐

《高等职业教育教材·发酵食品工艺学》由中国轻工业出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

<<发酵食品工艺学>>

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