

<<饼干加工工艺>>

图书基本信息

书名：<<饼干加工工艺>>

13位ISBN编号：9787501952335

10位ISBN编号：7501952337

出版时间：2006-4

出版时间：轻工业

作者：曼利

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>

<<饼干加工工艺>>

内容概要

本书共分四部分，第一部分论述了常用原料和包装材料的重要特性，接着在第二部分讲述主要的饼干类型以及一些典型配方和它们的生产工艺过程。

第三部分包括生产设备和加工过程。

第四部分介绍通过工艺和技术来改进生产效率。

本书特别强调技术经理以及有效质量和工艺过程控制的作用。

还对发展管理控制系统、综合技术和新产品开发政策，以及员工培训和员工的发展有所建议。

饼干生产业是一种工程企业。

工厂操作人员和管理人员必须十分了解机械的功能和操控，工程师必须对机械化加工了如指掌。

希望所有的饼干生产业能从本书中得到知识和指导。

它是一本培训辅助教材和参考课本。

<<饼干加工工艺>>

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>