

<<豆腐及其制品682例>>

图书基本信息

书名：<<豆腐及其制品682例>>

13位ISBN编号：9787502351939

10位ISBN编号：7502351930

出版时间：2006-1

出版时间：科学技术文献出版社

作者：刘树栋

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>

## <<豆腐及其制品682例>>

### 内容概要

本书收集了豆腐及其制品共682个品种。  
每种食品介绍了原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准，以及一些食用方法等。  
是一本通俗、实用性很强的技术操作工具书。  
内容包括：一、豆腐，二、豆腐制品，三、豆腐糕点、小食品，四、豆腐渣及其制品。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考，也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员，以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

<<豆腐及其制品682例>>

书籍目录

一、豆腐1.盐卤豆腐盐卤豆腐盐卤老豆腐盐卤硬豆腐盐卤细嫩豆腐北豆腐(一)北豆腐(二)高产老豆腐水豆腐五巧豆腐2.石膏豆腐石膏豆腐(一)石膏豆腐(二)南豆腐嫩豆腐南京嫩豆腐于式小嫩豆腐高产嫩豆腐石膏老豆腐水豆腐简易制作3.内酯豆腐用葡萄糖酸- -内酯为凝固剂制豆腐葡萄糖酸- -内酯豆腐“内酯”(原浆)豆腐4.强化豆腐营养强化豆腐强化膳食纤维北豆腐强化膳食纤维包装豆腐荞麦豆腐小麦胚芽豆腐铁强化豆腐牛奶豆腐虾皮内酯豆腐花生强化豆腐咖啡豆腐橘汁豆腐绿色豆腐翡翠豆腐(北京)蔬菜汁内酯豆腐汉中菜豆腐(陕西)胡萝卜营养保健豆腐海藻豆腐豆腐类凝固食品5.其他豆腐小包豆腐日本包装豆腐可长时间保存的包装豆腐(美国)袋豆腐高质量豆腐干燥豆腐干燥豆腐新制法冻豆腐(一)冻豆腐(二)冷冻豆腐冰豆腐脱水冻豆腐油方(水油豆腐)油炸豆腐(一)油炸豆腐(二)油炸豆腐(三)方便面用油炸豆腐火宫殿油炸臭豆腐(湖南长沙)无渣豆腐无豆渣豆腐(日本)无豆腐渣豆腐新法点浆制豆腐利用脱脂大豆加工豆腐豆腐粉豆腐……二、豆腐制品三、豆腐糕点、小食品四、豆腐渣及其制品

## <<豆腐及其制品682例>>

### 编辑推荐

《食品配方与制作丛书》分门别类地收集、整理了国内外的传统食品、风味食品和名、特、优食品，以及食品新品种的大量资料，以方便广大读者阅读、使用。

本书该丛书中的一本，本书收集了豆腐及其制品共682个品种。

每种食品介绍了原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准，以及一些食用方法等。

该书信息量大，通俗易懂，可操作性强。

不仅可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考，而且也为广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员，以及城乡广大家庭烹饪爱好者提供了宝贵的技术资料。

<<豆腐及其制品682例>>

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>