

<<食用豆的价值与饮食制作>>

图书基本信息

书名：<<食用豆的价值与饮食制作>>

13位ISBN编号：9787502366490

10位ISBN编号：7502366490

出版时间：2010-5

出版时间：科技文献出版社

作者：薛效贤，薛芹 编

页数：274

字数：215000

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>

## <<食用豆的价值与饮食制作>>

### 内容概要

食用豆类是我国人民的主要食物组成之一，营养丰富。

本书主要介绍大豆、绿豆、豌豆、赤豆、蚕豆、芸豆、豇豆、扁豆、黑豆、刀豆等日常食用豆的营养价值、药用价值、用途及食品加工技术。

具有广泛的知识性、技术性、实用性、通俗性、通用性。

可供食品加工业、餐饮、生产作坊使用，亦可供家庭饮食制作参考。

<<食用豆的价值与饮食制作>>

书籍目录

第一章 大豆第二章 绿豆第三章 豌豆第四章 赤豆第五章 蚕豆第六章 芸豆第七章 豇豆第八章 扁豆第九章 黑豆第十章 刀豆参考文献

<<食用豆的价值与饮食制作>>

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>