

<<中外著名发酵食品生产工艺手册>>

图书基本信息

书名：<<中外著名发酵食品生产工艺手册>>

13位ISBN编号：9787502518127

10位ISBN编号：7502518126

出版时间：1997-2-1

出版时间：化学工业出版社

作者：康明官

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>

## <<中外著名发酵食品生产工艺手册>>

### 内容概要

全书共分十章。

包括酱油、酱、豆豉、腐乳、食醋、食用菌、干酪、乳酸饮料、面包、咖啡和可可，以及发酵蔬菜、红茶菌、格瓦斯、淀粉发酵制品等14大类发酵食品。

以中外著名的150多种产品为实例，详细介绍了它们具体生产工艺，并简述了这些产品的历史及发展动向。

内容翔实，实用性和科学性均较强。

对于有关企业产品质量的提高和新产品的开发，具有较高的参考价值。

本书亦适于相关专业的设计、科研人员及大专院校师生参阅。

## <<中外著名发酵食品生产工艺手册>>

### 书籍目录

- 第一章 中外著名酱油生产工艺
  - 第一节 我国名优酱油生产工艺
  - 第二节 外国著名酱油生产工艺
- 第二章 中外著名酱类生产工艺
  - 第一节 中国著名酱类生产工艺
  - 第二节 外国著名豆酱生产工艺
- 第三章 中外著名豆豉、腐乳生产工艺
  - 第一节 中国著名豆豉生产工艺
  - 第二节 中国著名腐乳生产工艺
  - 第三节 日本的豆豉（纳豆）及其它东方国家的类似产品
- 第四章 中外名醋生产工艺
  - 第一节 中国名醋生产工艺
  - 第二节 外国名醋生产工艺
- 第五章 中外著名干酪及发酵乳酸饮料生产工艺
  - 第一节 各国著名干酪生产工艺
  - 第二节 中外著名发酵乳酸饮料生产工艺
- 第六章 世界著名面包生产工艺
- 第七章 非洲咖啡和可可的发酵
  - 第一节 非洲咖啡的生产
  - 第二节 非洲可可的发酵工艺
- 第八章 世界著名发酵蔬菜及水果生产工艺
- 第九章 世界著名的其它发酵食品

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>