<<水产品加工>>

图书基本信息

书名：<<水产品加工>>

13位ISBN编号：9787534134487

10位ISBN编号：753413448X

出版时间：2008-12

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：李桂芬 著

页数：188

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>

<<水产品加工>>

内容概要

《水产品加工》共分十二个模块，模块一详细介绍水产品加工常见原料及其特性，模块二至模块十详细介绍水产品的各种加工方法，模块十一简单介绍水产品加工新技术、新产品及新工艺，模块十二简单介绍水产品质量管理体系。

本教材针对提升劳动力素质的目的和要求，突出了职业培训的技能特点，便于开展农村劳动力技能培训、农村预备劳动力培训等就业能力培训，以及企业职工及经营管理人员提升素质培训，也可以作为技工院校培养技能人才的教材。

<<水产品加工>>

书籍目录

模块一 水产品加工原料第一单元 常见的水产品加工原料第二单元 水产品加工原料的性质模块二
水产品保活运输技术第一单元 水产品的保活原理和保活方法第二单元 水产品保活运输实例模块
三 水产品保鲜加工第一单元 水产品冷却保鲜第二单元 水产品微冻保鲜第三单元 水产品冻结保
鲜模块四 水产品干制加工第一单元 干制加工原理第二单元 水产品干燥的方法第三单元 干制加
工的基本工艺第四单元 干制加工实例模块五 水产品的腌、糟、醉制加工第一单元 腌制加工第二
单元 糟、醉制加工模块六 水产品的熏制加工第一单元 熏制加工原理第二单元 熏制方法第三单
元 水产烟熏制品加工实例模块七 水产品罐头加工第一单元 水产品罐头保藏原理第二单元 水产
品罐头的加工方法第三单元 水产品罐头的加工实例第四单元 水产品软罐头加工模块八 冷冻鱼糜
和鱼糜制品加工第一单元 鱼糜及弹性形成机理第二单元 冷冻鱼糜加工工艺第三单元 鱼糜制品加
工模块九 水产调味品第一单元 水产调味品的分类与特点第二单元 水产调味品的加工实例模块十
海藻食品加工第一单元 海藻简介第二单元 海藻食品加工实例模块十一 水产品加工新进展简介
第一单元 新技术第二单元 新产品第三单元 新工艺模块十二 水产品质量管理第一单元 概述第
二单元 ISO9000质量体系第三单元 HACCP安全体系主要参考文献

<<水产品加工>>

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>