

<<酱腌菜制作新工艺>>

图书基本信息

书名：<<酱腌菜制作新工艺>>

13位ISBN编号：9787534531514

10位ISBN编号：7534531519

出版时间：2000-8-1

出版时间：商务印书馆

作者：杨明,栾建文

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>

<<酱腌菜制作新工艺>>

书籍目录

- 一、蔬菜腌制的基本原理
 - (一) 腌制中的生物与生化变化
 -
- 二、酱菜腌制的辅助材料
 - (一) 水
 -
- 三、酱腌菜的加工工艺
 - (一) 酱腌菜的种类
 -
- 四、酱腌菜加工技术
 - (一) 腌渍类
 -
- 五、酱腌菜的保藏
 - (一) 酱腌菜的腐败变质
 - (二) 酱腌菜的保藏方法
- 六、酱腌菜的质量、卫生标准
 - (一) 盐腌渍菜的质量标准
 -

<<酱腌菜制作新工艺>>

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>