

<<蛋制品制作新道道>>

图书基本信息

书名：<<蛋制品制作新道道>>

13位ISBN编号：9787534531538

10位ISBN编号：7534531535

出版时间：2000-8

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：岑宁

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>

<<蛋制品制作新道道>>

内容概要

本书是农民致富新道道丛书中的蛋制品作新道道分册，本书详细介绍了蛋白质的鉴别，鲜蛋的贮藏保鲜的技术，以制腌制蛋和蛋制品等的加工技巧。

该书内容丰富，讲解通俗易懂，具有较强的实用性，是农民朋友致富的法宝，同时亦可供有兴趣的读者阅读。

<<蛋制品制作新道道>>

书籍目录

一 蛋的品质鉴别

- (一) 新鲜蛋的标准
- (二) 次劣蛋和变质蛋

.....

二 鲜蛋的贮藏保鲜技术

- (一) 石灰水浸泡法
- (二) 涂膜贮藏法

.....

三 腌制蛋的加工

- (一) 传统溏心皮蛋加工
- (二) 无铅溏心涂膜皮蛋加工

.....

四 蛋制品的加工

- (一) 加工前的鲜蛋处理
- (二) 干蛋品

.....

五 熟制蛋品的加工

- (一) 五香鹌鹑蛋罐头加工
- (二) 长蛋加工

.....

六 禽蛋的综合利用

<<蛋制品制作新道道>>

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>