

<<莲藕制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<莲藕制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787564104023

10位ISBN编号：7564104023

出版时间：2007-4

出版时间：东南大学出版社

作者：屠康

页数：259

字数：220000

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>

<<莲藕制品加工技术>>

内容概要

莲藕在我国栽培面积广、产量高，传统的方法是简单烹调食用或加以贮藏。为进一步促进莲藕制品的加工，促其产业化，我们通过大量的实践，组织编写了《莲藕制品加工技术》一书。

本书系统地介绍了莲藕及莲子制品加工的新技术、新方法，同时也收录了少量传统加工方法，重点突出实用性，通俗易懂，方便食品技术人员解决实际工作中遇到的具体问题。

本书可供从事食品及农副产品深加工的食品技术人员、农技人员、大中专院校食品专业师生以及城乡个体食品加工者参考阅读。

<<莲藕制品加工技术>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 莲藕的概况及生物学特性 第二节 莲藕的分类与品种 第三节 莲藕的研究进展 第四节 莲藕的价值 第二章 莲藕加工的基础知识 第一节 莲藕原料的化学成分 第二节 莲藕的褐变反应及控制 第三节 莲藕加工的用水 第四节 莲藕加工中常用的食品添加剂 第三章 莲藕加工设备及加工的卫生要求 第一节 莲藕加工常用设备 第二节 莲藕加工的卫生要求 第四章 莲藕贮藏加工 第一节 莲藕贮藏的基本原理 第二节 莲藕的贮藏方法 第三节 莲藕贮藏实例 第五章 莲藕腌制加工 第一节 莲藕腌制加工的基本原理 第二节 莲藕腌制加工实例 第六章 莲藕干制加工 第一节 莲藕干制加工的基本原理 第二节 莲藕干制加工实例 第七章 莲藕汁及饮料加工 第一节 莲藕汁及饮料加工的基本原理 第二节 莲藕汁及饮料加工实例 第八章 莲藕罐头加工 第一节 莲藕罐头加工的基本原理 第二节 莲藕罐头加工实例 第九章 莲藕糖制加工 第一节 莲藕糖制加工的基本原理 第二节 莲藕糖制加工实例 第十章 莲藕速冻加工 第十一章 莲子加工 第一节 莲心有效成分 第二节 莲子加工实例 第十二章 其他莲藕制品

<<莲藕制品加工技术>>

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>