

<<调味品加工与配方>>

图书基本信息

书名：<<调味品加工与配方>>

13位ISBN编号：9787800226373

10位ISBN编号：7800226379

出版时间：1993-06

出版时间：金盾出版社

作者：郑友军

页数：165

字数：110000

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>

<<调味品加工与配方>>

内容概要

作者在本书中详细介绍了原始调味品的成分、性质、特点和用于烹饪及医药的功效，具体传授了6类100种调味品的生产加工方法，并录有70余种添加剂，讲述了它们的性质和使用知识。本书对于生产调味品的中小企业户开发新产品、开拓新市场有得要指导作用，对家庭、集体伙食单位和餐饮行业也具有参考价值。

<<调味品加工与配方>>

书籍目录

一、原始调味品 姜 月桂 甘牛至 迷迭香 辣椒 花椒 胡椒 丁香 小茴香 砂仁 百里香 蒿 莳萝 山奈 肉桂 香芹菜 辣根 芥菜 肉豆蔻 胡卢巴 芫荽 姜黄 草果 罗勒 白芷 八角茴香 洋葱 紫苏 薄荷 二、粉末调味品 辣椒粉 七味辣椒粉 五香粉 咖喱粉 酱粉 粉末酱油 口蘑汤料 番茄汤料 海鲜汤料 鸡味鲜汤料 牛肉汤料 几种日式粉末汤料 西式鸡味和牛肉味汤精 三、油状调味品 四、酿造调味品 五、复合调味品 六、西式调味品 附录：有关的食品添加剂

<<调味品加工与配方>>

编辑推荐

《调味品加工与配方》是关于介绍“调味品加工与配方”的教学用书，书中集新技术、新工艺、新产品于一书，提供了大量新信息。
中小企业和专业户参考《调味品加工与配方》，利用较简单的设备，便可生产出新的产品，并且投入少、产出多。
它不仅是生产、科研可靠的参考书，也是购买食品原料的指南。

<<调味品加工与配方>>

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>