

<<粮油食品特色加工>>

图书基本信息

书名：<<粮油食品特色加工>>

13位ISBN编号：9787806664490

10位ISBN编号：7806664491

出版时间：2004-5

出版时间：广西科学技术出版社

作者：陈梦林 主编

页数：181

字数：112000

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>

<<粮油食品特色加工>>

内容概要

本丛书编写者把特色加工作为切入点，用市场定位和方法，对传统的食品加工技术与品种进行筛选和创新，用简易方法生产出绿色营养食品、保健食品、美容抗衰老食品、儿童营养系列食品、旅游观光方便食品和纪念品，并在传统的加工技术、配方上进行创新，加大农副产品开发的创新力度与附加值。

在产品的加工设计上，要求有超前意识，能与时俱进，符合消费潮流，产品定位具有广阔的市场空间，市场销售周期较长，能卖到较好的价钱，从根本上避免了农副产品加工以后可能出现的“二次烂市”现象。

本丛书的另一个特点定位既可以小本经营、家庭作坊小生产，也可以进行工厂化大生产。侧重点是家庭作坊小生产，为农村剩余劳动力就地转产和城镇下岗职工再就业服务，为他们提供二次创业的机会和技能。

本丛书的编写注意科学性、通俗性和实用性，力求使具有初中文化的劳动者能读懂、会用。本丛书不仅适合农村小商品生产经营者、城镇下岗职工、乡镇企业的干部职工阅读，也可作为农业院校、专业技校、职业中学师生的参考书和培训教材。

<<粮油食品特色加工>>

作者简介

陈梦林，毕业于原广西农学院，高级兽医师，原南宁地区科协副主席、中国科普作家协会会员、广西科普作家协会理事、出国援外专家、全国农村科普先进工作者。
写作出版科普书籍30部。

<<粮油食品特色加工>>

书籍目录

营养米、面、米粉、粉皮、米纸加工技术 营养快餐米 强化营养米 茶香米 玉米米 保健挂面 豆浆挂面 风味面条 黑豆挂面 魔芋黄豆面条 绿豆翡翠面 直条米粉 高蛋白营养米粉 黑米营养米粉 发富锌豆米粉 健力黑宝 黑糯米营养粉 即食大麦营养粉 方便米粉条 蚕豆米粉条 蚕豆粉丝 绿豆粉丝 红薯粉丝 黑米粉丝 玉米粉丝 早藕粉丝 红薯粉皮 绿豆粉皮 面筋 红薯多出淀粉加工法 马铃薯淀粉 饲用木薯干片 绿豆凉粉 马铃薯淀粉糯米纸米、面、杂粮类糕点加工技术 大笼糕 双林子孙糕 火灸糕 印糕 糯米雪片糕 米粉蛋糕 米制年糕 绿豆糕 小米水磨年糕 豆面糕 松糕 白象香糕 玉米膨化糕 果酱面包.....米和杂粮类饼、酥、卷、片、锅巴加工技术.....米、杂粮类糖加工技术 黄豆、花生、芝麻系列食品加工技术 米和杂粮类酒、醋、奶加工技术

<<粮油食品特色加工>>

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>