第一图书网, tushu007.com

<<农产品加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<农产品加工新技术>>

13位ISBN编号：9787807392699

10位ISBN编号：780739269X

出版时间：2009-07-01

出版时间：中原农民出版社

作者：河南省基础教育教学研究室 编

页数：68

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

内容概要

本套教材是依据国家教育部、农业部《关于在农村普通初中试行“绿色证书”教育的指导意见》（教基【2001】18号）的要求编写的，2003年1月经河南省中小学教材审定委员会审查通过，在2003版本的基础上，我室经过深入调查研究，组织有关专家对原教材进行了全面修订，更好地体现了“绿色证书”教育课程的基本理念。

本套教材涉及了种植、养殖、加工、营销、维修等多方面内容。

形式生动活泼，图文并茂，技术环节具有很强的可操作性。

既符合初中学生的学习心理，又符合农业生产、经营、管理的需要；既是建设社会主义新农村的需要，又是适应农村劳动力转移的需要；既有利于普及九年义务教育，提高学生的巩固率、毕业率，又有利于培养学生的创新意识和实践能力。

《农产品加工新技术》共分六章，内容包括：小麦制品加工技术；果蔬制品加工技术；畜产品加工技术；大豆制品加工技术；花生制品加工技术；薯类制品加工技术。

书籍目录

第一章 小麦制品加工技术第一节 面包加工第二节 蛋糕加工第三节 月饼加工第四节 饼干加工第五节 凉皮加工第二章 果蔬制品加工技术第一节 果蔬干制第二节 果蔬罐头加工第三节 果蔬糖制第四节 蔬菜腌制第三章 畜产品加工技术第一节 酱牛肉加工第二节 道口烧鸡加工第三节 猪肉松加工第四节 酸奶加工第五节 皮蛋加工第六节 咸蛋加工第四章 大豆制品加工技术第一节 豆腐加工第二节 腐竹加工第五章 花生制品加工技术第一节 五香花生制品加工第二节 甜味花生制品加工第六章 薯类制品加工技术第一节 薯类淀粉加工第二节 粉丝、粉条加工第三节 薯类休闲食品加工

第一图书网, tushu007.com

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