

出口加工蔬菜



[出口加工蔬菜 下载链接1](#)

著者:叶兴乾

出版者:中国农业出版社

出版时间:1997-05

装帧:平装

isbn:9787109041523

作者介绍:

目录: 目录

- 蔬菜罐头的加工与出口
 - (一) 蔬菜罐头生产及贸易概况
 - (二) 蔬菜罐藏工艺
 - (三) 蔬菜罐藏容器
 - (四) 番茄
 - (五) 蘑菇
 - (六) 石刁柏
 - (七) 甜玉米
 - (八) 青豆
 - (九) 青刀豆
 - (十) 蚕豆
 - (十一) 莼薜 (马蹄)
 - (十二) 竹笋
 - (十三) 胡萝卜
 - (十四) 甘薯
 - (十五) 佐餐混合蔬菜罐头

- (十六) 腌制蔬菜罐头
- (十七) 调味蔬菜罐头

二 蔬菜干制品的加工与出口

- (一) 蔬菜干制品的贸易概况
- (二) 干制原理和方法
- (三) 胡萝卜
- (四) 姜
- (五) 洋葱
- (六) 花椰菜
- (七) 白菜
- (八) 大蒜
- (九) 刀豆
- (十) 菠菜
- (十一) 马铃薯
- (十二) 南瓜
- (十三) 木耳
- (十四) 香菇
- (十五) 黄花菜
- (十六) 辣椒
- (十七) 薇菜

三 腌制蔬菜的加工与出口

- (一) 腌制蔬菜的贸易概况
- (二) 腌制蔬菜的加工原理
- (三) 榨菜
- (四) 糖醋大蒜
- (五) 萝卜
- (六) 大头菜
- (七) 干菜笋

四 初制品的加工与出口

- (一) 笋的加工
- (二) 蕨菜加工
- (三) 咸头

五 蔬菜汤的加工与出口

- (一) 概况
- (二) 蔬菜汤用原料及加工设备、流程
- (三) 汤汁基料的加工
- (四) 菜豆汤
- (五) 芦笋浓汤
- (六) 番茄汤
- (七) 高浓度番茄汤
- (八) 蔬菜汤
- (九) 牛尾巴汤
- (十) 什锦蔬菜汤
- (十一) 高浓度芹菜汤
- (十二) 通心粉蔬菜汤
- (十三) 高浓度扁豆咸肉汤
- (十四) 脱水汤料的加工

六 出口加工蔬菜有关标准和规定

- (一) 果蔬罐头的食品卫生标准
- (二) 罐头食品检验规则
- (三) 美国进口食品的管理
- (四) FDA食品营养标签
- (五) 蔬菜及制品中的农药及兽药残留限量
- (六) 美国与果蔬加工品管理有关的机构

(七) 低酸性罐头向FDA登记审报程序

参考文献

• • • • • (收起)

[出口加工蔬菜 下载链接1](#)

标签

评论

[出口加工蔬菜 下载链接1](#)

书评

[出口加工蔬菜 下载链接1](#)