

# 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

- 一 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) 荸荠 (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登记申报程序  
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](#)