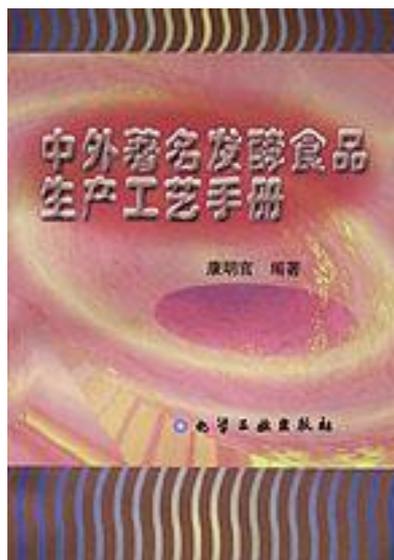


中外著名发酵食品生产工艺手册



[中外著名发酵食品生产工艺手册_下载链接1](#)

著者:康明官

出版者:化学工业出版社

出版时间:1997-2-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787502518127

全书共分十章。包括酱油、酱、豆豉、腐乳、食醋、食用菌、干酪、乳酸饮料、面包、咖啡和可可，以及发酵蔬菜、红茶菌、格瓦斯、淀粉发酵制品等14大类发酵食品。以中外著名的150多种产品为实例，详细介绍了它们具体生产工艺，并简述了这些产品的历史及发展动向。内容翔实，实用性和科学性均较强。对于有关企业产品质量的提高和新产品的开发，具有较高的参考价值。本书亦适于相关专业的设计、科研人员及大专院校师生参阅。

作者介绍:

目录: 第一章 中外著名酱油生产工艺
第一节 我国名优酱油生产工节

第二节 外国著名酱油生产工艺
第二章 中外著名酱类生产工艺
第一节 中国著名酱类生产工艺
第二节 外国著名豆酱生产工艺
第三章 中外著名豆豉、腐乳生产工艺
第一节 中国著名豆豉生产工艺
第二节 中国著名腐乳生产工艺
第三节 日本的豆豉（纳豆）及其它东方国家的类似产品
第四章 中外名醋生产工艺
第一节 中国名醋生产工艺
第二节 外国名醋生产工艺
第五章 中外著名干酪及发酵乳酸饮料生产工艺
第一节 各国著名干酪生产工艺
第二节 中外著名发酵乳酸饮料生产工艺
第六章 世界著名面包生产工艺
第七章 非洲咖啡和可可的发酵
第一节 非洲咖啡的生产
第二节 非洲可可的发酵工艺
第八章 世界著名发酵蔬菜及水果生产工艺
第九章 世界著名的其它发酵食品
• • • • • [\(收起\)](#)

[中外著名发酵食品生产工艺手册 下载链接1](#)

标签

饮食

工艺

评论

[中外著名发酵食品生产工艺手册 下载链接1](#)

书评

[中外著名发酵食品生产工艺手册 下载链接1](#)