

# 酱腌菜制作新工艺



[酱腌菜制作新工艺\\_下载链接1](#)

著者:杨明

出版者:商务印书馆

出版时间:2000-8-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787534531514

作者介绍:

目录: 一、蔬菜腌制的基本原理  
    (一) 腌制中的生物与生化变化  
    .....  
二、酱菜腌制的辅助材料  
    (一) 水  
    .....  
三、酱腌菜的加工工艺

(一) 酱腌菜的种类

.....

四、酱腌菜加工技术

(一) 腌渍类

.....

五、酱腌菜的保藏

(一) 酱腌菜的腐败变质

(二) 酱腌菜的保藏方法

六、酱腌菜的质量、卫生标准

(一) 盐腌渍菜的质量标准

.....

• • • • • (收起)

[酱腌菜制作新工艺\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[酱腌菜制作新工艺\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[酱腌菜制作新工艺\\_下载链接1](#)