

# 新型蛋制品加工工艺与配方



[新型蛋制品加工工艺与配方 下载链接1](#)

著者:张志健编

出版者:科学技术文献出版社

出版时间:2000-04-01

装帧:平装

isbn:9787502335052

本书由陕西省商业学校的食品加工专业教师编著。详细地介绍了多种蛋制品的加工工艺与加工配方。其中包括：皮蛋的加工原理、原料蛋的检验标准，皮蛋加工的原、辅料，加工工具及场地，加工的传统工艺与新型配方；再制蛋的加工工艺与配方，糟蛋的加工工艺与配方，蛋液、冰蛋及干蛋白等原料性蛋制品的加工工艺与配方，蛋类罐头、蛋黄酱、蛋松、果冻等新型蛋制品的加工工艺与配方。

本书适于广大乡镇家庭蛋制品加工人员及食品加工企业人员参阅。

作者介绍:

目录: 目录  
第一章 皮蛋加工工艺与配方  
(1) 皮蛋概述  
第二节 皮蛋加工原理  
(8) 第三节 皮蛋加工对原  
· · · · · (收起)

[新型蛋制品加工工艺与配方](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[新型蛋制品加工工艺与配方](#) [下载链接1](#)

书评

[新型蛋制品加工工艺与配方](#) [下载链接1](#)