

发酵食品加工技术



[发酵食品加工技术 下载链接1](#)

著者:崔富春

出版者:中国社会

出版时间:2006-9

装帧:

isbn:9787508711225

提高农产品附加值、增加农民收入是建设社会主义新农村的内容之一。根据这个原则，编者按照许多乡镇企业的需求，详细阐述了酱油、食醋、腐乳、黄酒、白酒、发酵乳制品、发酵豆制品等发酵食品的生产工艺及技术要点，全书通俗易懂，注重技术、操作的介绍。在编写过程中考虑到农村中小型食品企业的生产能力，所介绍的产品具有操作方便、设备简单、投资少、见效快的特点。

全书共分七章，其中第一章、第二章、第三章第一、二节由郝林编写，第三章第三节、第四章、第五章、第六章、第七章由杨宁编写。

本书由山西农业大学侯红萍教授终审，特表示感谢！

作者介绍：

目录：

[发酵食品加工技术 下载链接1](#)

标签

评论

[发酵食品加工技术 下载链接1](#)

书评

[发酵食品加工技术 下载链接1](#)