

肉制品加工工



[肉制品加工工 下载链接1](#)

著者:中国就业培训技术指导中心 编

出版者:

出版时间:2008-4

装帧:

isbn:9787504566904

《国家职业资格培训教程 · 肉制品加工工(初级 中级 高级)》根据《国家职业标准-肉制品加工工》的要求,由劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写,是职业技能鉴定的指定辅导用书。《国家职业资格培训教程 · 肉制品加工工(初级 中级 高级)》包括肉制品加工工初级、中级、高级技能3个部分,分别介绍了肉制品加工初级工、肉制品加工中级工和肉制品加工高级工应掌握的工作技能及相关知识,涉及操作前的准备、原料修整、原料腌制、肉制品加工、成品包装与储藏、产品试制、生产管理等内容。

作者介绍:

目录:

[肉制品加工工 下载链接1](#)

标签

评论

[肉制品加工工 下载链接1](#)

书评

[肉制品加工工 下载链接1](#)