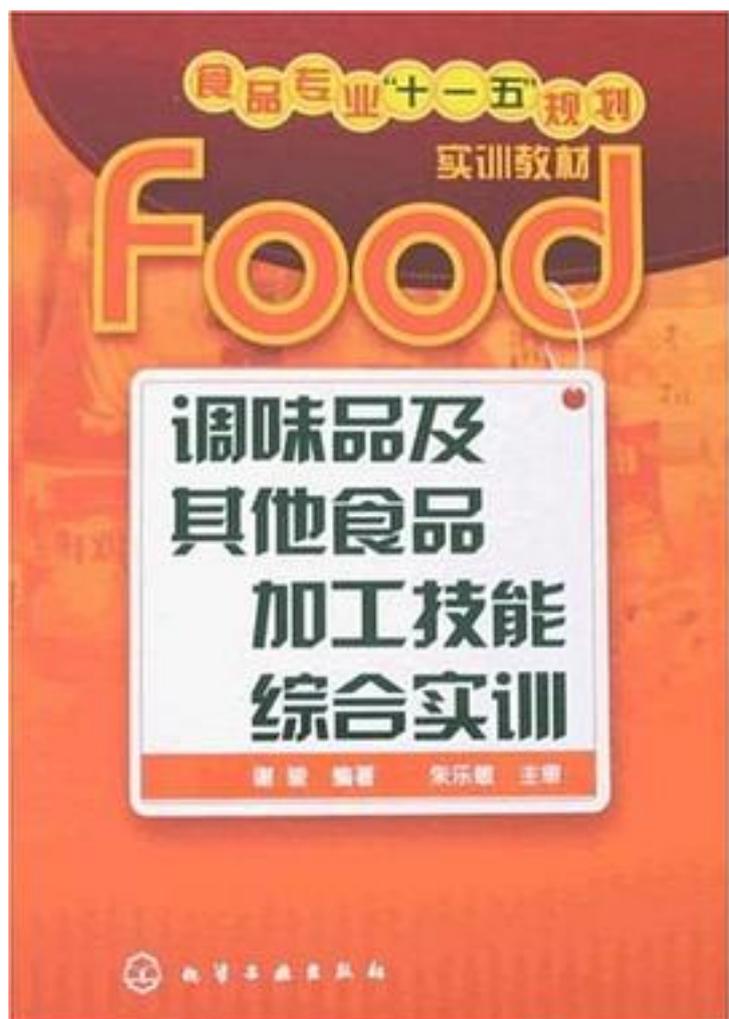


# 调味品及其他食品加工技能综合实训



[调味品及其他食品加工技能综合实训\\_下载链接1](#)

著者:谢骏

出版者:

出版时间:2008-8

装帧:

isbn:9787122030436

《食品专业“十一五”规划实训教材·调味品及其他食品加工技能综合实训》主要介绍酱

油、酱类、食醋、黄酒、豆豉、腐乳、酱菜等调味品，以及膨化食品、果脯、方便面、糖果等食品的加工技能实训。每一个实训项目主要由基础知识、实训目的与要求、工艺流程、操作要点、注意事项、质量标准、操作考核要点及参考评分和常见问题分析等部分组成，在编写过程中突出综合实训的特点，注重理论联系实际，浅显易懂，力求培养学生的实践能力。

作者介绍:

目录:

[调味品及其他食品加工技能综合实训\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[调味品及其他食品加工技能综合实训\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[调味品及其他食品加工技能综合实训\\_下载链接1](#)