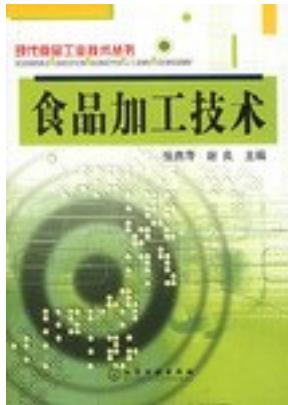


食品加工技术



[食品加工技术 下载链接1](#)

著者:李秀娟 编

出版者:

出版时间:2008-9

装帧:

isbn:9787122025760

《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·食品加工技术》以“工学结合”为切入点,各章以典型食品的加工生产为例,介绍了食品加工生产的方法。内容涉及果蔬、软饮料、焙烤及膨化食品、肉制品、乳制品、水产品、豆制品和发酵食品加工八部分,包括各种食品的原辅料选择、工艺流程、操作要点及品质检测等知识。为提高学生对食品行业新技术和新产品研发的创意意识,《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·食品加工技术》还介绍了食品分离、油炸、微波等食品加工新技术。《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·食品加工技术》各章后附有思考题,有助于学生梳理总结并系统掌握所学知识。相关章节后编入了丰富的实验实训项目,以便于师生根据实际情况选择训练,实现教、学、做一体化。

作者介绍:

目录:

[食品加工技术 下载链接1](#)

标签

评论

[食品加工技术 下载链接1](#)

书评

[食品加工技术 下载链接1](#)