

# 调味品工艺学



[调味品工艺学\\_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-9

装帧:

isbn:9787030228932

《普通高等教育"十一五"规划教材

· 调味品工艺学》共分七章，包括概论、咸味调味品、甜味调味品、酸味调味品、鲜味调味品、酒类调味品、香辛调味料。书中对调味品的历史、现状及发展，调味品的分类、特点，调味技术基本理论、生产工艺，调味品在食品加工及烹饪中的应用等方面进行了较为系统的介绍。

作者介绍:

目录:

[调味品工艺学\\_下载链接1](#)

标签

言情,企业

评论

-----  
[调味品工艺学\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[调味品工艺学\\_下载链接1](#)