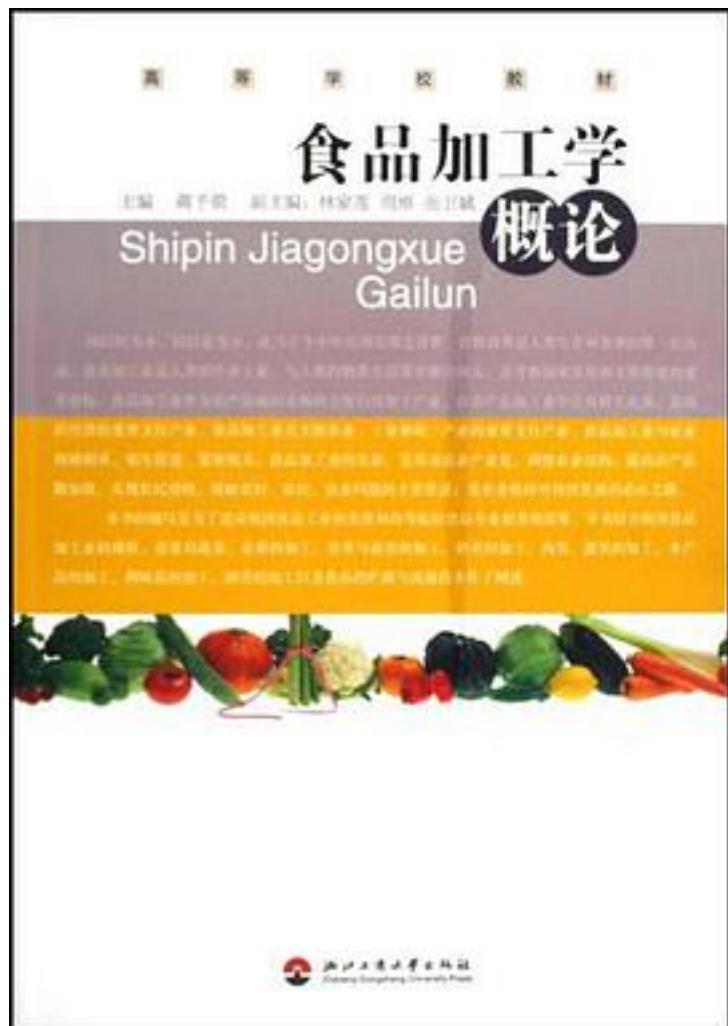


# 食品加工学概论



[食品加工学概论 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-12

装帧:

isbn:9787811400168

《食品加工学概论》简明地介绍了粮食、肉类、乳类、水果、蔬菜、水产品、调味品以

及发酵食品等主要农副产品的加工工艺过程。全书分13章，内容包括：蔬菜、菌类与水果的加工；谷类、豆类与薯类的加工；奶类的加工；肉类、蛋类的加工；水产品的加工；调味料的加工；嗜好食品的加工；酒精饮料的加工；油脂类的加工；食品的贮藏技术等。

《食品加工学概论》可作为食品、粮食、水产、农副产品加工及贮藏专业的大专院校师生的参考书，也可作为工业经济、商业、旅游、工商管理、外贸、物流管理等专业学生的辅助教材。

作者介绍：

目录：

[食品加工学概论\\_下载链接1](#)

标签

评论

---

[食品加工学概论\\_下载链接1](#)

书评

---

[食品加工学概论\\_下载链接1](#)