

禽产品加工利用



[禽产品加工利用_下载链接1](#)

著者:赵改名 编

出版者:

出版时间:2009-7

装帧:

isbn:9787122054036

《禽产品加工利用》从禽肉和禽蛋的基本知识入手，对禽产品的原料特性、化学组成、品质要求、辅料及添加剂、产品分类、加工原理、加工工艺与配方等进行了系统介绍，涉及的禽肉制品包括腌腊制品、酱卤制品、熏烤制品、油炸制品、调理制品和其他等六大类；涉及的禽蛋制品包括再制蛋、蛋液和其他蛋制品等三大类，并对一些著名特产的形成历史与文化、产品特点或质量标准，常见问题及对策等作了介绍。此外《禽产品加工利用》中还对羽毛、血、骨等的加工利用作了详尽介绍。《禽产品加工利用》内容丰富、资料翔实，实用性强，通俗易懂，可供从事禽产品加工的工程技术人员，科研人员、管理人员。技术工人及饮食业技术人员和广大烹饪爱好者使用，亦可作为大专院校食品加工相关专业师生的参考书。

作者介绍:

目录:

[禽产品加工利用_下载链接1_](#)

标签

评论

[禽产品加工利用_下载链接1_](#)

书评

[禽产品加工利用_下载链接1_](#)