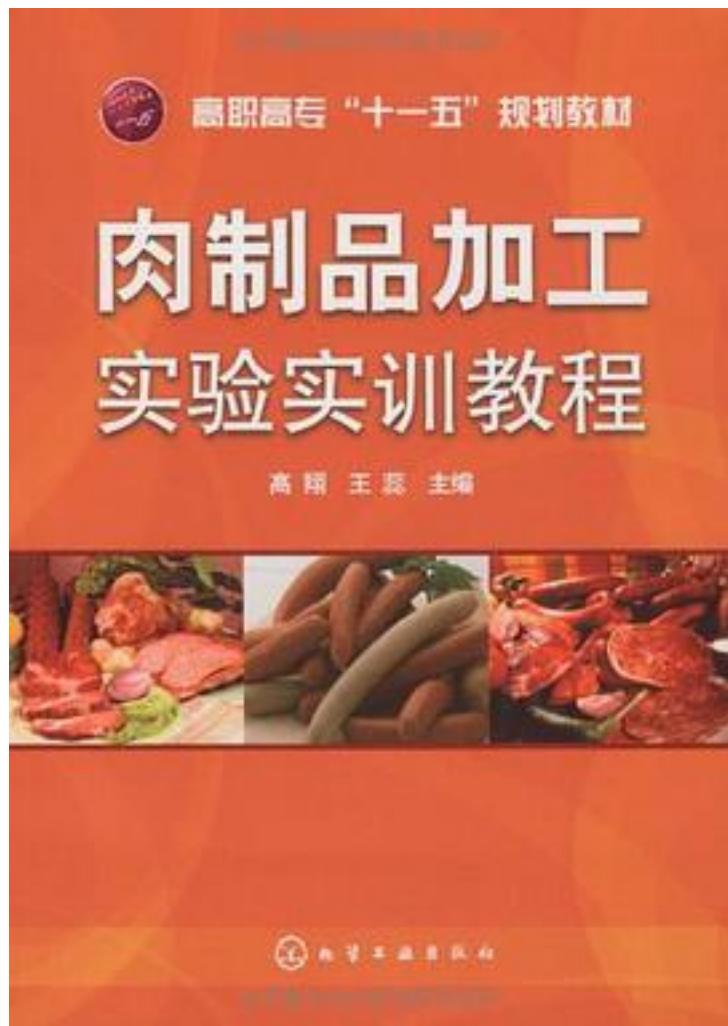


肉制品加工实验实训教程



[肉制品加工实验实训教程 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2009-8

装帧:

isbn:9787122061508

《肉制品加工实验实训教程》结合我国肉制品加工现状、发展趋势及当前肉制品行业的

最新加工技术，紧紧围绕“工学结合”人才培养模式，突出高等职业技术教育高素质、技能型、应用型人才培养要求，严格按照高职高专食品类专业人才培养目标编写。《肉制品加工实验实训教程》重点介绍各种加工肉制品的工艺流程及操作要点，并详细介绍了各种肉制品生产的注意事项与质量标准，每个实训项目后配有思考与应用题，以加强学生分析问题与解决问题的能力。考虑到肉制品加工内容上的完整性，《肉制品加工实验实训教程》还介绍了水产肉制品加工，以便不同院校根据当地特点及教学实际选用。

《肉制品加工实验实训教程》可作为高职高专院校食品类专业及相关专业的实验实训教材，也可供从事动物食品生产与加工的科学研究人员、企业技术和管理人员参考使用。

作者介绍:

目录:

[肉制品加工实验实训教程 下载链接1](#)

标签

商业

评论

[肉制品加工实验实训教程 下载链接1](#)

书评

[肉制品加工实验实训教程 下载链接1](#)