

油炸食品生产技术

张国治 主编 于学军 浮吟梅 副主编

油炸食品 生产技术



Chemical Industry Press

 化学工业出版社

[油炸食品生产技术_下载链接1](#)

著者:张国治

出版者:化学工业

出版时间:2010-6

装帧:

isbn:9787122080042

油炸食品在国内外倍受消费者的喜爱，种类繁多，主要有油炸面制品、油炸肉制品、油炸果蔬类和油炸海鲜等。《油炸食品生产技术(第2版)》共分4章，主要介绍了油炸食品现状及油炸食品发展过程和前景，油炸及油炸食品的概念和油炸的基本理论，炸油的作用及炸油的种类，油炸食品的原辅料，油炸食品的生产工艺和油炸机及辅助设备，油炸食品质量与控制，油烟气净化及油炸废油的回收利用等内容。

《油炸食品生产技术(第2版)》适用于大专院校师生、食品工程专业技术人员、食品生产及管理人员阅读、使用。

作者介绍:

目录: 绪论第一章 食品油炸科学第二章 油炸工艺技术与装备第三章
食品油炸生产技术第四章 油炸食品质量与控制附录 I 油炸食品有关标准附录 II
油炸食品有关参数参考文献
..... (收起)

[油炸食品生产技术_下载链接1](#)

标签

油炸食品生产技术

1

在

评论

[油炸食品生产技术_下载链接1](#)

书评

[油炸食品生产技术_下载链接1](#)