

# 调味品加工增值技术

[调味品加工增值技术\\_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2010-1

装帧:

isbn:9787534944031

《调味品加工增值技术》共分六部分。第一部分介绍了调味品的分类，调味品与调味的关系以及安全问题；第二部分介绍了香辛调味品的种类及菜用香辛调味品的种类及特点；第三部分主要介绍了发酵类调味品的生产技术及应用特点；第四部分介绍了西式调味品的种类及调味特点和生产技术；第五部分介绍了典型调制风味酱的加工技术。第六部分介绍了调味品基料及添加剂。《调味品加工增值技术》可为调味品加工增值企业和从业人员提供指导和参考。

作者介绍:

目录:

[调味品加工增值技术\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[调味品加工增值技术 下载链接1](#)

书评

-----  
[调味品加工增值技术 下载链接1](#)