

调味品加工实用技术



[调味品加工实用技术_下载链接1](#)

著者:田晓菊

出版者:宁夏人民

出版时间:2010-2

装帧:

isbn:9787227044444

《调味品加工实用技术》主要介绍了第一章：酱油、第二章：食醋、第三章：酱类、第四章：味精、第五章：豆腐乳、第六章：豆豉、第七章：天然调味品等内容。

作者介绍:

目录: 绪论 一、调味品的概念与分类 二、调味品与调味的关系 第一章 酱油 第一节 概述
一、酱油的概念及分类 二、酱油中风味物质的来源
三、酱油中色、香、味物质的形成机理 四、酱油酿造过程中的微生物 第二节 原料
一、蛋白质原料 二、淀粉质原料 三、食盐 四、水 五、辅料及添加剂 第三节 制曲
一、种曲的制备 二、制曲 第四节 发酵 一、固态低盐发酵工艺流程 二、发酵设备
三、发酵过程 第五节 浸出 一、工艺流程 二、浸出方式 三、操作方法 第六节 后处理
一、加热及配制 二、澄清、贮存与包装 三、酱油的质量标准 第二章 食醋 第三章
酱类 第四章 味精 第五章 豆腐乳 第六章 豆豉 第七章 天然调味品 主要参考文献
· · · · · (收起)

[调味品加工实用技术_下载链接1](#)

标签

评论

[调味品加工实用技术_下载链接1](#)

书评

[调味品加工实用技术_下载链接1](#)