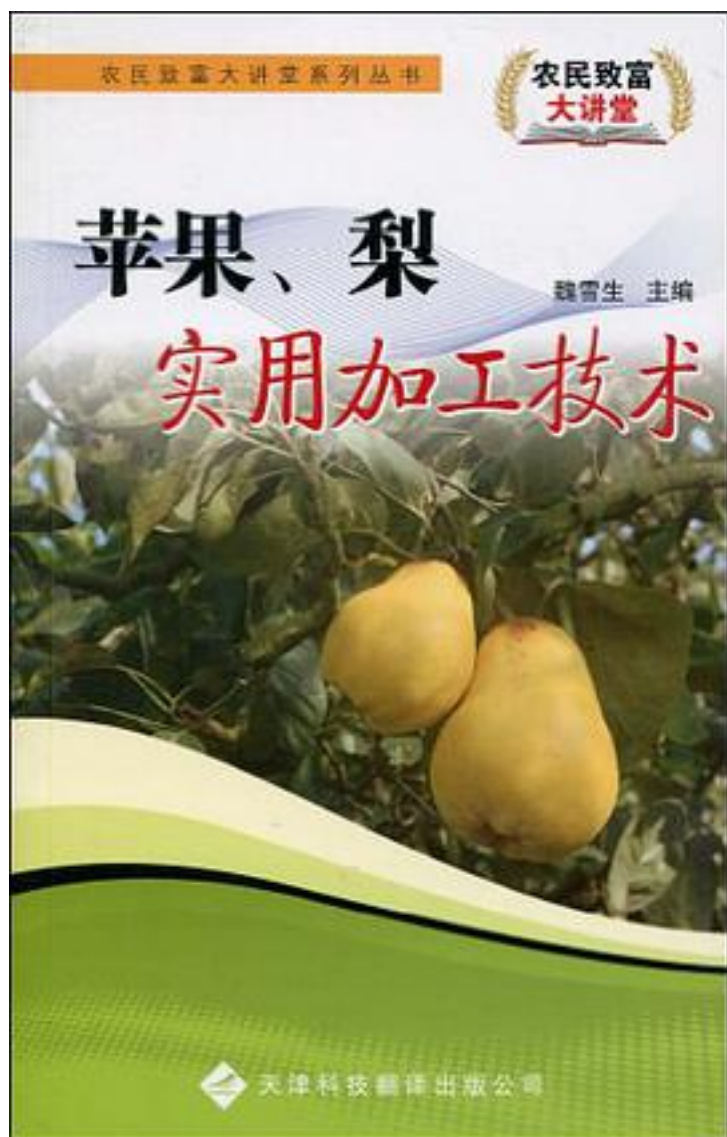


农民致富大讲堂系列



[农民致富大讲堂系列_下载链接1](#)

著者:李光普 编

出版者:天津科技翻译出版公司

出版时间:2010-3

装帧:

isbn:9787543326361

《南瓜食用加工技术》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

作者介绍:

李光普，研究员，硕士学位。1989年毕业于北京农业大学农产品贮藏加工专业，先后从事食品加工技术研究，生产、质量管理、技术推广、科研开发以及科研管理工作，共承担、完成多项省部级科研项目。

目录: 第一章 南瓜中的营养成分及功能特性 一、南瓜中的类胡萝卜素
二、南瓜中的果胶 三、南瓜中的碳水化合物 四、南瓜的功能特性 (一)降血脂作用
(二)降血糖作用 (三)防癌、治癌功效 (四)解毒功能 (五)促肝肾功能 (六)减少胆石的发生
(七)抗氧化、护视力功能 (八)其他功能特性 第二章 南瓜加工的系列产品
一、南瓜保健面条 二、保健南瓜粉 三、南瓜饼干 四、南瓜馒头 五、南瓜全肉饮料
六、南瓜保健啤酒 七、南瓜饼 八、南瓜夹心糖 九、低糖南瓜果酱
十、瓶装南瓜豆瓣辣酱 十一、南瓜营养灌肠 十二、五香南瓜片 十三、南瓜泥
十四、南瓜脯 十五、低糖南瓜脯 十六、南瓜泡菜 十七、南瓜冰淇淋
十八、南瓜乳酸饮料 十九、南瓜霜 二十、南瓜保健果冻 二十一、南瓜酱油 第三章
南瓜保健食谱 一、南瓜鱼羹 二、南瓜豆豉乳鸡翅 三、南瓜红豆汤圆 四、红薯南瓜糕
五、咖喱南瓜 六、南瓜苹果汤 七、南瓜羹 八、南瓜海带汤 九、咸蛋黄南瓜
十、香芋南瓜烩虾仁 十一、紫菜南瓜汤 十二、焖南瓜饭 十三、水晶南瓜
十四、南瓜煲鱼脯 十五、南瓜蒸禾花雀 十六、南瓜百合蒸 十七、金瓜米粉
十八、冰南瓜豆腐 十九、油拌瓜条 二十、灰姑娘南瓜浓汤 二十一、大酱汤
二十二、时蔬天妇罗 二十三、南瓜葡国鸡 二十四、肉丸烧玉环 二十五、南瓜酒焖肉
二十六、南瓜小吃
• • • • • [\(收起\)](#)

[农民致富大讲堂系列_ 下载链接1](#)

标签

评论

[农民致富大讲台系列_下载链接1](#)

书评

[农民致富大讲台系列_下载链接1](#)