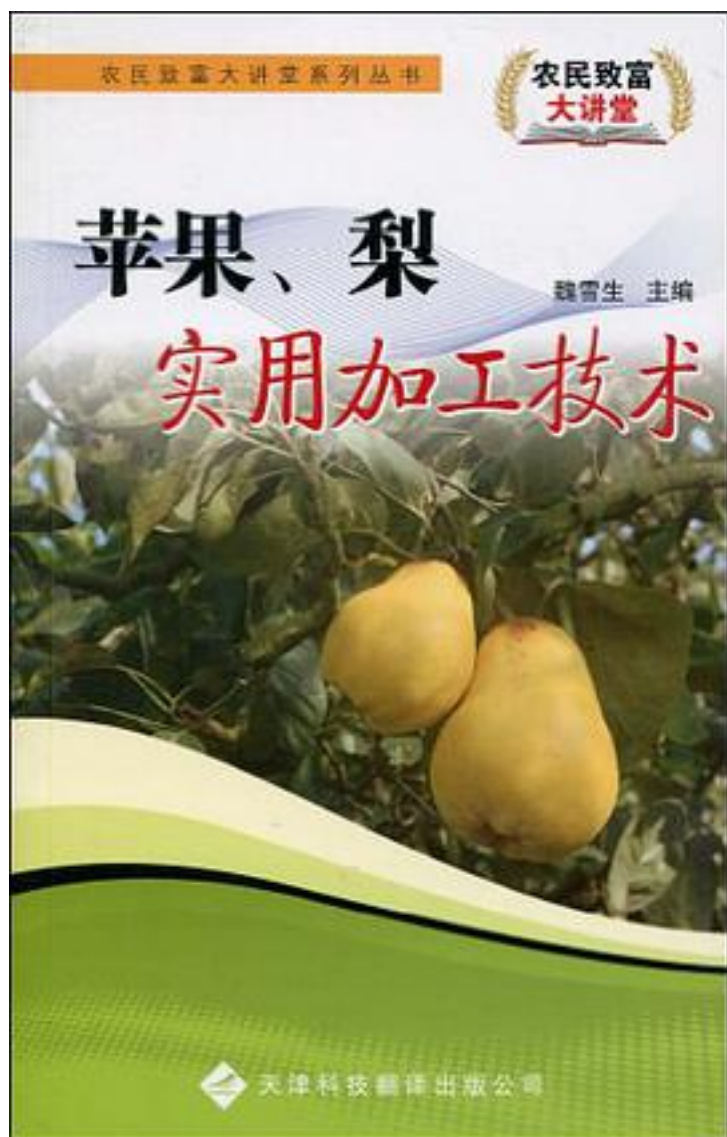


# 农民致富大讲堂系列



[农民致富大讲堂系列\\_下载链接1](#)

著者:马俪珍 编

出版者:天津科技翻译出版公司

出版时间:2010-3

装帧:

isbn:9787543327030

《鲶鱼实用加工技术》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:

马俪珍，博士，天津农学院食品科学系教授，中国畜产品加工研究会常务理事，中国农学会贮藏加工分会理事。曾先后获得国家科委颁发的“振华科技扶贫奖励基金”、“王义锡科技扶贫奖励基金”服务奖和标兵奖；天津市优秀教师；天津市“五一”立功先进个人。

目录: 第一章 概述第二章 鲶鱼的理化性质 第一节 鲶鱼的化学组成 第二节 鲶鱼的运输 第三节 鲶鱼的品质检验 第四节 鲶鱼的前处理和加工特性第三章 鲶鱼的保鲜方法 第一节 低温保鲜 第二节 其他保鲜方法第四章 鱼糜制品的加工技术 第一节 鱼糜制品的一般加工工艺 第二节 冷冻鱼糜 第三节 传统鱼糜制品加工第五章 鲶鱼调味干制品 第一节 鱼肉片 第二节 鱼肉松 第三节 鱼肉脯 第四节 烤鱼 第五节 熏鱼第六章 高新技术在鲶鱼加工中的应用  
· · · · · (收起)

[农民致富大讲堂系列\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[农民致富大讲堂系列\\_下载链接1](#)

书评

-----

[农民致富大讲堂系列\\_下载链接1](#)