

# 传统发酵食品工艺学



[传统发酵食品工艺学\\_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2010-7

装帧:

isbn:9787122082350

《传统发酵食品工艺学》根据多年发酵食品的教学、科研实践编写而成。全书共分六章

，主要介绍了传统发酵豆制食品、传统发酵粮食食品、传统发酵畜产食品、传统发酵蔬菜食品 and 传统发酵水产食品的生产原理、生产工艺及工艺控制。以中国传统发酵食品为主，同时对国外主要发酵食品进行了简单介绍。

《传统发酵食品工艺学》适合大专院校食品类有关专业作为教材使用，也适合相关企业的科研人员参考。

作者介绍:

目录:

[传统发酵食品工艺学\\_下载链接1](#)

标签

评论

上课教

-----  
[传统发酵食品工艺学\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[传统发酵食品工艺学\\_下载链接1](#)