

《果蔬加工实用技术》

图书基本信息

书名：《果蔬加工实用技术》

13位ISBN编号：9787806660669

10位ISBN编号：7806660666

出版时间：2001-8

出版社：广西科学技术出版社

作者：黄春日

页数：142

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《果蔬加工实用技术》

内容概要

果蔬干制就是脱除果蔬所含的大部分水分，而又尽量保存其原有风味的一种加工方法。由于不加任何辅料，制品风味纯正，具有体积小、重量轻、运动方便等特点。

本书是农家致富丛书中的一册，书中详细介绍了果蔬干制品、果蔬糖制品、果蔬腌制品，以及果蔬罐头等等果蔬加工的实用技术。

该书内容丰富，讲解通俗易懂，实用性较强，可供广大养殖户及加工户参考使用。

《果蔬加工实用技术》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com