

《食品加工技术、工艺和配方大全

图书基本信息

书名：《食品加工技术、工艺和配方大全 续集2(下)》

13位ISBN编号：9787502324858

10位ISBN编号：7502324852

出版时间：1995-11

出版社：科学技术文献出版社

页数：484

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

《食品加工技术、工艺和配方大全

内容概要

内容简介

本《大全》续集2收集了国内、外食品近3000种，包括我国南北各地的传统食品、风味食品和名、特、优食品，以及近年来国内、外出现的食品新品种。每种食品的介绍都以原料配方、制作方法和产品特点为主，同时还对一些产品的工艺流程、质量标准、卫生标准、食用方法、产品疗效等进行了介绍。是一本实用性很强的技术操作工具书。本书分上、中、下三册出版。

下册内容包括：一、糖类食品：糖、糖浆、糖膏、糖果；二、水果食品：果脯蜜饯，果干、炒煮酱制品，果汁、酱、泥、冻、羹、酪、露、膏、糕；三、酒类：蒸馏酒，发酵原酒，配制酒（汽酒、洋酒、药酒、鸡尾酒）；四、饮料：茶，咖啡，可可，汽水，果蔬汁饮料，蔬菜饮料，豆料（油料）饮料，乳饮料，营养、滋补、健身饮料，格瓦斯，固体饮料，冰冻饮料（冰淇淋、雪糕、冰糕、冰杯等），国外流行的冷饮、冷食（桑得、巴菲、奶昔、着喱等）。

《食品加工技术、工艺和配方大全

书籍目录

《食品加工技术、工艺和配方大全

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