

《饼干桃酥加工技术及工艺配方》

图书基本信息

书名：《饼干桃酥加工技术及工艺配方》

13位ISBN编号：9787502346393

10位ISBN编号：7502346392

出版时间：2004-7

出版社：科学技术文献出版社

作者：张怀宁

页数：240 页

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

《饼干桃酥加工技术及工艺配方》

内容概要

本书系统地介绍了饼干、桃酥产品加工所需原辅材料的品种、性能、作用和要求，饼干、桃酥加工的基本知识、工艺技术条件、加工设备；并介绍了几十种饼干、桃酥类产品的加工配方和产品特点。本书既有理论知识，又有具体的操作技术。可供个体、集体、民营和国营企业生产中参考使用，亦可供饮食专业学校教学参考。

《饼干桃酥加工技术及工艺配方》

书籍目录

第一章 <SPAN style="FONT-FAMILY: 宋体

《饼干桃酥加工技术及工艺配方》

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