啤酒厂麦芽汁制备工艺技术 第6版



作者: (德) 纳尔蔡斯 (Narziss, Ludwig) 著; 孙明波译

出版社: 轻工业出版社

出版日期: 1991

总页数: 632

介绍:书名原文: Die technologie der wurzebertung:本书包括了各种原料及其处理方法、糖化过程的理论和实践、麦汁过滤、煮沸和酒花的添加直至麦汁的各种处理方法。除了重点介绍工艺外,还对各种方法的经济性进行了分析,并且也对当今的许多新工艺、新研究成果进行了详细的讲述。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/11137787.html) 查找全本阅读方式

啤酒厂麦芽汁制备工艺技术 第6版 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/11137787.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/11137787.html

书名: 啤酒厂麦芽汁制备工艺技术 第6版