速冻调理食品生产加工关键过程卫生与控制



作者: 唐金艳, 付瑞云, 裴山等编著

出版社:北京:中国计量出版社

出版日期: 2009.01

总页数: 122

介绍:本书给出了速冻调理食品企业从建厂到加工过程的主要控制内容,以及相关辅助技术和企业实际控制技术作业案例。本书以图文结合的形式进行叙述,可读性强,适合于企业对员工进行日常培训之用。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/12167071.html) 查找全本阅读方式

速冻调理食品生产加工关键过程卫生与控制 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/12167071.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12167071.html

书名: 速冻调理食品生产加工关键过程卫生与控制