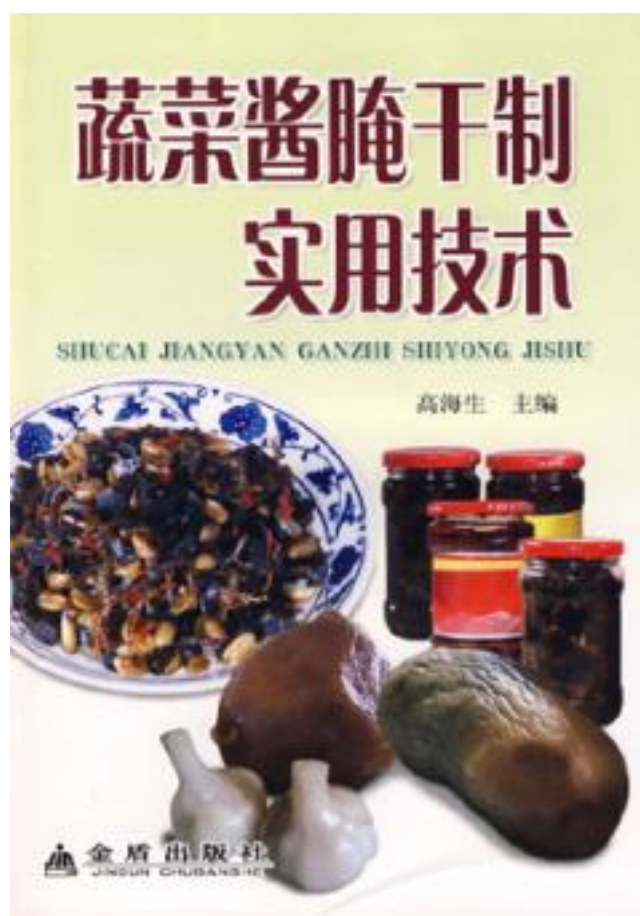


蔬菜酱腌干制实用技术



作者：高海生主编

出版社：北京：金盾出版社

出版日期：2009.09

总页数：182

介绍：本书由河北科技师范学院食品工程系高海生教授主编。内容包括酱腌泡菜加工基础知识、酱腌泡菜加工原料与辅料、酱渍菜加工实例、腌渍菜加工实例、糖醋腌制品类、发酵及其他腌制品类、泡酸菜加工实例、脱水菜加工技术与实例等8部分，分门别类地以具体蔬菜为例，从原料配方、制作方法、产品特点三个方面，详细介绍了酱渍菜、腌渍菜、糖醋腌制品、发酵及其他腌制品、泡酸菜加工实例235种，并介绍了脱水菜的加工技术。该书内容翔实，突出实用性和操作性，易于掌握和操作，适合城乡居民、乡镇食品生产企业人员阅读使用，亦可供大中专院校相关专业师生阅读参考。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12384585.html>）查找全本阅读方式

蔬菜酱腌干制实用技术 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12384585.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12384585.html>

书名：蔬菜酱腌干制实用技术