大豆深加工技术



作者: 李荣和, 姜浩奎主编

出版社:北京:中国轻工业出版社

出版日期: 2010.09

总页数: 414

介绍:本书主要内容包括大豆加工生物学特性,大豆油脂加工技术,大豆蛋白加工技术,豆奶与豆奶粉加工技术,传统大豆制品现代加工技术(含豆腐、腐竹、豆芽、大豆素食品、豆豉、腐乳、豆酱、酱油、豆腐渣的加工技术),大豆功能因子加工技术,大豆加工制品主要成分的测定方法(国家标准)。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/12666083.html) 查找全本阅读方式

大豆深加工技术 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/12666083.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12666083.html

书名: 大豆深加工技术