食品低温保藏学



作者:包建强主编

出版社:北京:中国轻工业出版社

出版日期: 2011.09

总页数: 274

介绍:本书是一本关于食品低温储藏的高等学校教材。本书共分十三章,内容包括:食品原料特性;制冷概述;食品低温保藏原理;食品的冷却;食品的冻结;食品的冻藏;食品的解冻;食品冷链与低温食品品质控制;肉的冷加工;水产品的冷加工;禽类的冷加工;鲜蛋的冷加工等。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/12972793.html) 查找全本阅读方式

食品低温保藏学 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/12972793.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12972793.html

书名:食品低温保藏学