水产品加工新技术与营销



作者: 邱澄宇主编; 陈申如, 吴云辉副主编

出版社:北京:金盾出版社

出版日期: 2011.09

总页数: 340

介绍:本书在汇集淡水产品、海水产品传统加工技术的基础上,注入了先进的加工新技术内容,介绍了农民投资创办水产品加工企业,并使其健康发展的先进理念和基本方法。主要内容包括:概述,水产品冷藏、冷冻和保活技术,水产干制品加工技术,水产调味品和熏制品加工技术,鱼糜制品加工技术,水产品罐头加工技术,水产品调味品加工技术,海藻食品加工技术,水产品综合利用技术,水产品加工品的质量安全和营销等。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/13100979.html) 查找全本阅读方式

水产品加工新技术与营销 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/13100979. html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/13100979.html

书名: 水产品加工新技术与营销