

调味品加工技术



作者：陈锦屏，张伊俐编著

出版社：北京：中国轻工业出版社

出版日期：2000.09

总页数：207

介绍：国家“九五”重点图书 轻工科技兴农:本书主要内容包括：酿造常用微生物；发酵条件及管理；发酵调味品；天然调味品；复合调味品；调味食品添加剂。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/10357148.html>）查找全本阅读方式

调味品加工技术 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/10357148.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/10357148.html>

书名：调味品加工技术