

肉食品加工工艺



作者：何云章编著

出版社：杭州：浙江科学技术出版社

出版日期：1988.01

总页数：298

介绍：本书系统地阐述了肉的成分、性质、营养价值和在加工贮藏中的变化；肉制品的加工理论；肉的冷藏技术和延长冷藏期限的各种方法，对内脏和血液的综合利用也作了介绍，同时介绍了140种肉制品、禽肉制品、乳制品的配料标准和加工工艺。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/11137678.html>）查找全本阅读方式

肉食品加工工艺 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/11137678.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11137678.html>

书名：肉食品加工工艺