

啤酒厂麦芽汁制备工艺技术 第6版



作者：（德）纳尔蔡斯（Narziss, Ludwig）著；孙明波译

出版社：轻工业出版社

出版日期：1991

总页数：632

介绍：书名原文：Die technologie der wurzebertung:本书包括了各种原料及其处理方法、糖化过程的理论和实践、麦汁过滤、煮沸和酒花的添加直至麦汁的各种处理方法。除了重点介绍工艺外，还对各种方法的经济性进行了分析，并且也对当今的许多新工艺、新研究成果进行了详细的讲述。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/11137787.html>）查找全本阅读方式

啤酒厂麦芽汁制备工艺技术 第6版 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/11137787.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11137787.html>

书名：啤酒厂麦芽汁制备工艺技术 第6版