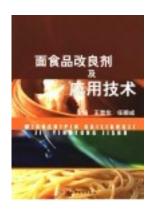
面食品改良剂及应用技术



作者: 王显伦, 任顺成主编

出版社:北京:中国轻工业出版社

出版日期: 2006.09

总页数: 271

介绍:本书内容为面粉品质及面团形成原理,乳化剂,酶制剂在面食品改良中的应用,氧化剂和还原剂,食品增稠剂在面食品改良中的应用,无机盐,膨松剂,复合改良剂。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/11729798.html) 查找全本阅读方式

面食品改良剂及应用技术 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/11729798.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/11729798.html

书名: 面食品改良剂及应用技术