

食品焙烤原理及技术



作者：肖志刚，吴非编著

出版社：北京：化学工业出版社

出版日期：2008.02

总页数：203

介绍：本书简要介绍了焙烤食品的发展简史、行业现状及常见名词术语；系统阐述了面包、糕点、饼干等焙烤食品的加工原理；全面总结了常见焙烤食品的生产加工技术；深入论证了焙烤食品的保鲜、烘焙、包装等新型加工技术。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/11934486.html>）查找全本阅读方式

食品焙烤原理及技术 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/11934486.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11934486.html>

书名：食品焙烤原理及技术