

腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究



作者：宋永著

出版社：哈尔滨：黑龙江大学出版社

出版日期：2008.08

总页数：146

介绍：本书主要对亚硝酸钠添加量、产品存放时间、原料肉部位、加热时间、异抗坏血酸的添加、腌制时间等一系列影响肉制品中亚硝酸钠含量的因素进行了研究。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12083292.html>）查找全本阅读方式

腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12083292.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12083292.html>

书名：腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究