

发酵调味品加工技术



作者：高玉荣主编

出版社：哈尔滨：东北林业大学出版社

出版日期：2008.07

总页数：179

介绍：本书介绍了酱油、食醋、豆豉、腐乳、味精及其调味料、核苷酸增味剂生产所用的主要微生物及其扩大培养技术、生产所用的原料及其处理、发酵的原理及其生产工艺等。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12535080.html>）查找全本阅读方式

发酵调味品加工技术 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12535080.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12535080.html>

书名：发酵调味品加工技术