

酱腌菜加工技术



作者：孙晓雪，史德芳编著

出版社：武汉：湖北科学技术出版社

出版日期：2010.12

总页数：124

介绍：酱腌菜是以新鲜蔬菜为主要原料，采用不同腌渍工艺制作而成的各种蔬菜制品的总称。本书介绍酱腌菜的分类、制作酱腌菜的辅佐原料、各类蔬菜腌制方法、酱腌菜原料的选择与处理、特色酱腌菜的制作、酱腌菜存在质量问题的解决措施、酱腌菜卫生标准等内容。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12816848.html>）查找全本阅读方式

酱腌菜加工技术 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12816848.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12816848.html>

书名：酱腌菜加工技术