

水产品加工新技术与营销



作者：邱澄宇主编；陈申如，吴云辉副主编

出版社：北京：金盾出版社

出版日期：2011.09

总页数：340

介绍：本书在汇集淡水产品、海水产品传统加工技术的基础上，注入了先进的加工新技术内容，介绍了农民投资创办水产品加工企业，并使其健康发展的先进理念和基本方法。主要内容包括：概述，水产品冷藏、冷冻和保活技术，水产干制品加工技术，水产调味品和熏制品加工技术，鱼糜制品加工技术，水产品罐头加工技术，水产品调味品加工技术，海藻食品加工技术，水产品综合利用技术，水产品加工品的质量安全和营销等。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/13100979.html>）查找全本阅读方式

水产品加工新技术与营销 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/13100979.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/13100979.html>

书名：水产品加工新技术与营销