特色肉制品加工实用技术



作者: 刘慧燕, 方海田, 辛世华编著

出版社: 天津: 南开大学出版社

出版日期: 2018.11

总页数: 280

介绍:本书阐述了肉制品加工的基本知识、基本技能和先进肉制品加工技术,收集了国内外肉制品加工生产的最新应用技术及研究成果,增加了地方特色肉用畜种资源和地区特色肉制品及肉品菜肴加工方面的内容。介绍了肉的基础知识、肉用畜禽品种及屠宰分割分级、宰后肉的变化和食用品质、肉的贮藏保鲜、肉制品辅科及添加剂、肉制品加工技术、地区特色肉制品及菜肴的加工、肉品的质量控制及安全生产等内容。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/14549025.html) 查找全本阅读方式

特色肉制品加工实用技术 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/14549025.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/14549025.html

书名:特色肉制品加工实用技术