

《烹饪基础化学》

图书基本信息

书名：《烹饪基础化学》

13位ISBN编号：9787563713189

10位ISBN编号：7563713182

出版时间：2005-11

出版社：旅游教育出版社

作者：黄刚平

页数：239

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《烹饪基础化学》

内容概要

本书大幅度削减了与食品和烹饪无关的理论知识，力求突出实践性、简明性和应用性。这表现在，本书讲述的每一原理、概念都是针对食品加工中具体现象的，而对目前食品科学不能理解和解决的烹饪现象不作臆测。同时，作为教材，本书注意理论知识的指导作用，有目的地介绍科学分析方法在具体问题中的应用，有目的地培养学生的综合素质的提高，而不是单纯地介绍一些知识。各章节内容编排都按需编排，并在化学基础知识难易程度上做到由浅到深。

本书阐述了食品在烹饪加工中的理化性质、物质变化规律，把食品的物质组成、物质状态和物质变化中与食品品质，特别是与烹饪加工工艺特性及菜肴的色、香、味等感官性能关系联系在一起，很好地贯彻了理论紧密联系实践的基本原则。同时，本书观点新颖，取材丰富，内容深入浅出，反映了食品科技在烹饪生产和教育的新进展。

本书可作为烹饪职业教育的教材或教学参考书，也可供广大有关行业人员、专业科技人员参考。

《烹饪基础化学》

书籍目录

第1章 基础知识 第一节 食品和烹饪概述 第二节 化学基础知识 第三节 烹饪中的化学问题概述第2章 水 第一节 水的基本概述 第二节 水在食品中的性质和存在状态 第三节 水分活度第3章 蛋白质 第一节 蛋白质的化学基础知识 第二节 蛋白质的性质及其在烹饪中的应用 第三节 烹饪加工中蛋白质和氨基酸的化学变化 第四节 常见烹饪原料的蛋白质及其功能性质第4章 糖类 第一节 概述 第二节 单糖和低聚糖的性质及其在烹饪中的应用 第三节 羰氨反应 第四节 淀粉 第五节 烹饪加工中的其他多糖第5章 脂类 第一节 脂类概述 第二节 油脂的性质 第三节 油脂酸败和油脂自动氧化 第四节 加热油脂的理化变化第6章 食品中的其他成分 第一节 维生素 第二节 无机盐 第三节 其他成分第7章 酶和生物代谢 第一节 酶 第二节 生物代谢的原理 第三节 鲜活烹饪原料的代谢作用第8章 菜肴颜色的化学基础 第一节 概述 第二节 食品中的天然色素及其变化 第三节 食品的褐变作用 第四节 烹饪中的人工着色第9章 气味和呈香物质第10章 滋味和呈味物质后记

《烹饪基础化学》

精彩短评

- 1、纸张有点旧
- 2、没有发票或商品价目表这一点很不满意 书的印刷版面不是很好 只是冲着书的内容买的
- 3、其实我知识想做点好吃的

《烹饪基础化学》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com