

<<烹饪化学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪化学>>

13位ISBN编号：9787501943074

10位ISBN编号：7501943079

出版时间：2006-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：季鹁崐

页数：272

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：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;烹饪化学&gt;&gt;

## 内容概要

笔者自从1989年开始介入三年制高职高专层次烹饪专业化学教学和教材编写工作以来，迄今已经15年了。

笔者曾经两次主编并正式出版了相关的烹饪化学教材，特别是主编了中国轻工业出版社2000年出版的《烹饪化学》（即本书的初版）以后，我们这个编写小集体的工作已经推向全国，并且与日本和我国台湾地区的同行进行了交流，其间有不少老师和学生在使用后，向出版社和我本人做了信息反馈。

个中滋味，一是喜，二是忧。

喜的是并没有发现什么科学性错误（但仍存在少数印刷错误），忧的是普遍反映内容过深过难，“教师难教，学生怕学”。

这种反映早在笔者自己的教学中就已经存在。

为此笔者也曾经犹豫过，作为高职高专层次的烹饪高等教育，要不要开设这门课程？

2000年11月，笔者参加在日本东京举行的第七届中国饮食文化学术研讨会时，宣读的论文题目就是《中国大陆厨师培训和烹饪教育的历史和现状》，并且和日本及美国的烹饪教育工作者们交流了情况，发现他们都没有开什么化学课，但在深入研讨以后发现，我国和西方发达国家在烹饪高等教育层次上没有什么可比性，我国的起点高于他们，犯不着去“追赶”他们。

这是因为：1.他们的国民义务教育相当于我国的高中毕业，已经具备了比较高的科学文化基础知识。

而我国的国民义务教育法定为初中毕业（九年制），实际上甚至还没有完全达到。

加之我国目前的烹饪高等教育各专业，大多以“三校生”（中职、中专和技工学校）为主要生源，这些学生连初中化学都学得相当勉强；2.西方发达国家的烹饪教育实际上相当于我国的厨师培训，技能训练是唯一目的。

而我国的烹饪教育是正规的准高等教育，在课程设置、教学管理等方面都属于高等教育范畴，烹饪是作为一种正规的学科来建设的。

因此我国已处于先进水平，用不着亦步亦趋地仿效他们。

而且在厨师培训方面我国还有一条非学历的职业培训途径，已经处于高起点的三年制的高职高专烹饪专业，完全应该走自己的路；3.既然我们经常自诩是“烹饪王国”，向来都不遗余力地赞美中华美食，那么我们为什么不用现代科学手段去把这门“国粹”手艺提升为科学呢？

没有必要让厨师培训班、中职层次和高职层次的烹饪教育都只为培养普通技艺型的厨师去忙碌，何必非要“杀鸡用牛刀”式地办什么烹饪高等教育呢？

或曰：可以从传统文化学的角度办烹饪高等教育，让学生多学些文史知识，其实这也是不必要的，因为烹饪毕竟是食品科学技术的一个分支。我国社会主义建设需要的是懂得技术科学原理，善于进行技术创新的厨行高手，而不是一般意义上的美食家。

## &lt;&lt;烹饪化学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 中学无机化学原理的复习和烹饪化学的概述第一节 物质和能量第二节 化合价和化学键第三节 化学变化和物理变化第四节 溶液和胶体第五节 化学平衡第六节 怎样学习烹饪化学第二章 有机化学基础第一节 无机物和有机物概述第二节 碳原子结构和有机物的分类第三节 分子结构和性质的关系第四节 立体化学概述第三章 水和无机盐第一节 水第二节 无机盐第四章 脂类第一节 概述第二节 脂肪的分类、结构和命名第三节 脂肪的物理性质及其在烹调中的应用第四节 脂肪的化学性质第五节 油脂在烹调加热中的变化第六节 类脂第五章 碳水化合物第一节 概述第二节 单糖第三节 低聚糖第四节 多糖第六章 蛋白质第一节 氨基酸和肽第二节 蛋白质的结构和分类第三节 蛋白质的性质第四节 蛋白质性质在烹饪过程中的利用第七章 维生素第一节 维生素的概述和分类第二节 脂溶性维生素第三节 水溶性维生素第四节 食品中维生素的损失及生物利用率第八章 酶和激素第一节 酶的概述第二节 酶的结构和作用机制第三节 影响酶促反应的因素第四节 重要的酶类第五节 激素第九章 菜点风味的科学基础第一节 风味概念第二节 菜肴的色第三节 菜肴的香第四节 菜肴的味第五节 菜肴和面点的形第六节 食品和菜肴面点的质附编 烹饪化学实验实验一 氯化钠的提纯实验二 凝胶的制备和性质实验三 脂类的化学性质实验四 糖类物质的性质实验五 氨基酸和蛋白质的性质参考书目后记

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:<http://www.tushu007.com>