第一图书网, tushu007.com

<<烹饪微生物>>

图书基本信息

书名：<<烹饪微生物>>

13位ISBN编号：9787501957927

10位ISBN编号：7501957924

出版时间：2007-3

出版时间：中国轻工业

作者：蒋云升

页数：370

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

内容概要

《高等职业教育教材：烹饪微生物》第一章从概略介绍微生物的特点人手，阐述微生物学和烹饪科学的相互关系，以及建立烹饪微生物学学科的必要性和意义。
第二章介绍厨房常见微生物的形态结构特点、分类方法。
第三章从生态学角度阐述厨房微生物的来源与分布规律。
第四章从微生物生长角度阐明其生命活动的一般规律。
第五章从易引起食物中毒、食源性传染病的病原菌人手。
第六章阐述对微生物进行消毒、灭菌、防腐、抑菌的相关原理和技术。
第七章至第十章分别从厨房里的洗涤、冷藏、烹调等加工工序人手，阐明厨房生产过程中，各种处理对控制微生物性危害的作用机理和作用效果，将洗涤除菌与净菜经营、冷藏抑菌与超市销售、发酵抗菌与特色风味食品制作、烹调熟制与包装、灭菌等现代工业技术相结合，既扩大传统烹调的内涵，也更符合现代烹饪的发展方向，这是本教材特色之一。
将微生物学实验室常用技术如显微技术、计数技术、分离纯化与培养技术、菌种鉴定与保藏技术等分插到相应各章中去，既体现理论与实践的结合，突出学科应用性特点，又便于开设实验课，组织实验教学，这是一种有益的尝试。
本教材实验教程部分与将要出版的《烹饪卫生与安全学》（第三版）的分工也更加合理。

<<烹饪微生物>>

书籍目录

第一章 烹饪与微生物的关系第一节 微生物的概念及其特点第二节 微生物研究简史第三节 与烹饪有关的微生物第四节 烹饪微生物学及其研究的内容本章小结习题第二章 厨房微生物的类别第一节 原核微生物第二节 真核微生物第三节 无细胞结构微生物第四节 微生物的分类第五节 识别微生物的显微技术本章小结习题第三章 厨房微生物的来源与分布第一节 来自自然环境中的微生物第二节 微生物进入厨房的途径第三节 厨房微生物对食品质量的影响第四节 微生物在烹饪原料中的分布第五节 评价食品质量的微生物计数技术本章小结习题第四章 厨房微生物的生长第一节 微生物生长应满足的营养要求第二节 微生物生长与繁殖第三节 微生物生长的影响因素第四节 微生物生长过程中的代谢活动第五节 观察微生物生长的培养技术本章小结习题第五章 厨房微生物的危害第一节 微生物的致病作用第二节 致病性肠杆菌的危害第三节 其他致病菌的危害第四节 腐败菌的危害第五节 产毒真菌的危害本章小结习题第六章 厨房微生物的控制第一节 厨房微生物控制的基本方法第二节 物理学方法对微生物的控制第三节 化学消毒剂对微生物的控制第四节 食品防腐剂对微生物的控制第五节 厨房微生物控制的试验方法本章小结习题第七章 厨房洗涤加工的除菌作用第一节 洗涤的除菌作用第二节 洗涤对肉禽蛋类原料的除菌作用第三节 洗涤对水产类原料的除菌作用第四节 洗涤对果蔬类原料的除菌作用第五节 洗手的作用本章小结习题第八章 厨房食品冷加工的抑菌作用第一节 厨房食品冷加工的抑菌作用机理第二节 厨房食品冷却加工的抑菌作用第三节 食品的冷冻加工第四节 食品冷藏链抑菌系统本章小结习题第九章 厨房发酵加工的抗菌作用第一节 厨房发酵加工的抗菌机理第二节 动物性发酵制品的加工第三节 果蔬的发酵加工第四节 粮谷类的发酵加工第五节 发酵剂及其制备技术本章小结习题第十章 烹调的杀菌作用第一节 香辛料、调味品的杀菌作用第二节 烹饪的杀菌作用第三节 烟熏的杀菌作用第四节 烹饪制品包装的阻菌作用第五节 烹饪包装制品的灭菌技术及其应用本章小结习题实验教程实验须知实验一 显微镜使用与微生物形态观察实验二 细菌染色与细胞结构的观察实验三 酵母细胞大小、数量测定与结构的观察实验四 食品霉菌计数与形态观察实验五 微生物培养基的配制与灭菌实验六 食品细菌计数实验七 微生物分离纯化与生理生化反应实验八 理化条件对微生物的影响实验九 发酵抗菌作用试验设计实验十 烹饪杀菌作用试验设计参考文献

第一图书网, tushu007.com

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