第一图书网, tushu007.com

<<烹饪化学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪化学>>

13位ISBN编号：9787502635657

10位ISBN编号：7502635653

出版时间：2012-5

出版时间：中国计量出版社

作者：王黎明

页数：180

字数：305000

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

烹饪化学是研究烹饪原料中各种化学物质与水、调味品、食品添加剂等在烹饪加工中发生的化学变化和这些变化对食品营养价值和风味的影响，以及不同烹调工艺对食品营养价值和风味影响的差异性的专业课程。
王黎明主编的《烹饪化学》包括化学基础知识、烹饪原料的组成成分、风味与食品添加剂以及综合实验四篇内容。
《烹饪化学》可指导烹饪加工人员在烹饪中选择合适的烹调方法、正确使用调味品和食品添加剂，使烹调的食品更加符合人体营养需求及口感要求。
为了弥补部分烹饪专业学生化学基础的不足，本书中添加了一部分学习所必需的化学基础知识。

本书可作为高职高专院校烹饪工艺与营养等相关专业的教材，也可供从事烹饪加工与研究的工程技术人员参考使用。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第一篇 化学基础知识
第一章 无机化学基础
第一节 化学发展史
第二节 原子的结构
第三节 化合价与化学键
第四节 化学反应
第五节 单质和化合物
第二章 有机化学基础
第一节 概述
第二节 有机化合物的结构
第三节 有机化合物命名
第四节 常见有机反应类型
第三章 范德华力和氢键
第一节 范德华力
第二节 氢键
第四章 分散系
第一节 分散系和物质的分散过程
第二节 溶液
第三节 胶体
第四节 粗分散系
第二篇 烹饪原料组成成分
第一章 水
第一节 水的结构
第二节 烹饪原料中的水分
第三节 原料贮藏中的水分变化与控制
第二章 糖类
第一节 概述
第二节 单糖
第三节 低聚糖
第四节 多糖
第三章 脂类
第一节 脂肪
第二节 油脂的性质及应用
第三节 油脂加热、贮存时的变化
第四节 类脂
第四章 蛋白质
第一节 氨基酸
第二节 肽键与肽
第三节 蛋白质
第五章 酶
第一节 概述
第二节 酶的结构与功能
第三节 酶在烹饪中的应用
第六章 矿物质
第一节 概述

第二节 矿物质在烹饪中的变化
第三节 矿物质在人体中的代谢
第七章 维生素
第一节 概述
第二节 脂溶性维生素
第三节 水溶性维生素
第四节 维生素在烹饪中的变化
第三篇 风味与食品添加剂
第一章 风味学基础
第一节 风味学概论
第二节 烹饪调色
第三节 烹饪调香
第四节 烹饪调味
第二章 食品添加剂
第一节 概述
第二节 常用的食品添加剂
第四篇 综合实验
第一章 实验操作规范
第二章 实验内容
实验一 水分的测定
实验二 淀粉的提取和水解
实验三 脂肪氧化及过氧化值、酸价的测定(滴定法)
实验四 蛋白质的功能性质
实验五 淀粉酶的专一性及温度、pH、激活剂、抑制剂对酶活性的影响
实验六 食物褐变程度的测定
附录 元素周期表
主要参考文献

编辑推荐

王黎明主编的《烹饪化学》突出烹饪原料中的化学物质，特别是原料中的糖类、脂类、蛋白质、矿物质、维生素和水，在烹饪中的变化以及应如何利用有利的变化和控制不利的变化。
本教材的另一个突出点是强化了实验，希望以实验的直观现象加强学生对内容的理解。
在实验项目的设计上，我们做到了有一部分与烹饪工艺紧密相关，但我们希望的是所有实验都能与烹饪工艺紧密相关，真正做到为烹饪服务、与烹饪一体。

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