

<<烹饪化学与食品安全>>

图书基本信息

书名：<<烹饪化学与食品安全>>

13位ISBN编号：9787504456274

10位ISBN编号：7504456276

出版时间：1970-1

出版时间：中国商业出版

作者：倪小娟、刘锡寿

页数：154

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>

<<烹饪化学与食品安全>>

内容概要

烹饪化学与食品安全是研究烹饪中食品的化学成分变化、有害的化学成分对人体健康产生的危害及使食品安全应采取的措施的一门科学。

它包括烹饪化学和食品安全两部分内容。

本教材主要具有以下几个特点：（1）严格按照“双纲”制的新模式编写，即教育部职业教育教学大纲及劳动和社会保障部专业职业资格技能考试大纲；（2）学科设置采用专业理论和实训并举，突出烹饪专业人才培养的特点，部分学科理论与实操课程比达到1：2；（3）整套教材是由多年一线教学教师精心编写，并采取“互动式”教学方法的新模式，突出教材活泼性和实用性的特点；（4）引进与创新并重，积极引进新内容和新方法，具有一定的创新和改进，突出教材前瞻性特点。

<<烹饪化学与食品安全>>

书籍目录

绪论第一章 水和无机盐第二章 有机化学基础知识第三章 糖类第四章 脂类第五章 蛋白质第六章 维生素第七章 食品的色第八章 食品的气味第九章 食品的味第十章 食品安全第十一章 食源性疾病及其预防第十二章 饮食企业食品安全控制体系实验部分参考文献

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>