

<<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：9787040326208

10位ISBN编号：7040326205

出版时间：2011-8

出版时间：张怀玉 高等教育出版社 (2011-08出版)

作者：张怀玉 编

页数：156

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>

## <<烹饪基础化学>>

### 内容概要

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：烹饪基础化学（第2版）》是中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套教学用书，是在2006年版本基础上修订而成的。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：烹饪基础化学（第2版）》分四章共二十节，内容包括食物中的营养素及其在烹饪中的变化、食物中的有害成分及其在烹饪中的变化、食物组织的特点、食物的色、香、味等。

意欲从化学角度来解释烹饪中的许多现象和变化，以帮助学生更好地理解、掌握和发挥烹调技艺。

教材还根据烹饪中遇到的一些问题设计了“想一想”栏目，以激发学生的学习兴趣、理解能力和参与互动教学的兴趣。

教材中提供的小资料可拓宽学生的知识面，加深学生对教材内容的理解。

教材每节后有练习与思考，以及时巩固所学知识。

教材末尾附有三套自测题，以检查学生的学习效果。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：烹饪基础化学（第2版）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训、等级考核教材或自学用书。

## <<烹饪基础化学>>

### 书籍目录

第一章 食物中的营养素及其在烹饪中的变化第一节 水分第二节 矿物质第三节 油脂第四节 糖类第五节 蛋白质第六节 维生素第二章 食物中的有害成分及其在烹饪中的变化第一节 食物中的抗营养素第二节 食物源性的其他有害成分第三节 食品贮藏、烹调加工中所产生的有害成分第三章 食物组织的特点第一节 动物肌肉组织的特点第二节 可食性植物组织的化学组成特点第三节 新鲜果蔬组织的代谢特点第四节 牛乳的特性第五节 食品分散系第四章 食物的色、香、味第一节 食物的风味第二节 动、植物组织中的呈色物质第三节 食用合成色素第四节 烹饪中的褐变现象第五节 食物的味感第六节 食物的香气附录自测试题及参考答案主要参考书目

章节摘录

版权页：插图：

<<烹饪基础化学>>

编辑推荐

《烹饪基础化学(第2版)(烹饪专业)》为中等职业教育国家规划教材配套教学用书之一。

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>