

<<烹调原理>>

图书基本信息

书名：<<烹调原理>>

13位ISBN编号：9787501927340

10位ISBN编号：7501927340

出版时间：2000-1

作者：阎喜霜 编

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>

<<烹调原理>>

内容概要

本书按照大学本科饭店管理专业教学大纲编写，系统、明了地阐述了烹饪科学及烹调原理的相关基础理论，从生物学、生理学、生物化学、营养学、物理学、传热学、流体力学等角度、科学地解释了烹调工艺选择的理论依据及各种烹调现象，全面反映了烹调科学研究的最新成果，使传统烹调工艺从只凭感觉和经验操作，到现在开始用科学原理解释其内在规律，推动中国菜的烹调技艺一步步走向科学化和规范化。

本书分绪论、刀工及勺工力学、干货原料的涨发机理、烹调热源、烹调过程中的传热介质及原料的初步熟处理、糊浆芡、调味、菜肴的感官检验等八个章节，为科学地诠释中国烹饪做了有益的尝试。

<<烹调原理>>

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>