

<<食品工艺学实验指导>>

图书基本信息

书名：<<食品工艺学实验指导>>

13位ISBN编号：9787501986958

10位ISBN编号：7501986959

出版时间：2012-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：孔福尔蒂

页数：178

字数：300000

译者：姜启兴

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>

<<食品工艺学实验指导>>

内容概要

食品专业实验课程是食品专业学生重要的专业基础课程，实验课程教学与课堂教学相辅相承。通过实验课程教学，能够很好地将理论与实践相结合，增强食品专业学生的动手能力，强化学生对课堂教学的理解。

《食品工艺学实验指导》涉及的食品种类繁多，类型全面。系统介绍了果蔬、色拉、肉、蛋、乳、水产、糖果、饮料等食品的加工制作原理以及详细的产品制备和质量评价方法。本书可作为高等院校食品科学与工程专业、食品质量与安全专业、烹饪专业等相关专业学生的教材或相关食品企业人员的参考书。

《食品工艺学实验指导》作者孔福尔蒂博士在食品行业从事教学、科研和生产多年，拥有丰富的理论与实践经验，是食品加工制备方面的专家。本书将食品基本加工原理与消费者的饮食趋势相结合，理论与实践并重，是一本不可多得的食物加工制备参考书。

<<食品工艺学实验指导>>

书籍目录

实验1 测量技术

- 一、学习正确的配料测量技能
- 二、水和温度的测量
- 三、测量技术的应用：曲奇饼干

实验2 食品的保存：罐藏和冷藏

- 一、观察和学会如何使用罐藏中常用的器具和设备
- 二、食品的包装和加工
- 三、果蔬的冷冻保藏

实验3 淀粉和谷物烹调：淀粉糊化和凝胶化作用

- 一、淀粉相关原理
- 二、谷物烹调

实验4 快发面包与发酵面包：操作对面团的作用与面筋的形成

- 一、评价影响松饼质量的因素
- 二、评价影响饼干质量的因素
- 三、鉴别不同小麦粉的面筋形成特性
- 四、学习影响酵母发酵面包质量的因素

实验5 油型蛋糕和泡沫型蛋糕

- 一、油型蛋糕
- 二、pH对巧克力蛋糕的影响
- 三、泡沫型蛋糕

实验6 馅饼皮、奶油泡芙和烤松饼

- 一、学习并观察操作和蒸汽对奶油泡芙和烤松饼的影响
- 二、通过适当的操作判定哪种油脂对馅饼（派）类面团的柔软性和薄片状有影响

实验7 水果的选择和烹调

- 一、学习通过使用抗氧化剂防止新鲜水果褐变
- 二、确定影响烹调苹果质量的因素
- 三、观察在含有足够果胶的水果中添加糖和水时凝胶的形成现象
- 四、观察水果的各种加工方法

实验8 蔬菜

- 一、学习热和pH对蔬菜色素和质构的影响
- 二、用各种方法加工蔬菜并熟悉蔬菜挑选和加工过程中的质量参数
- 三、蔬菜加工

实验9 色拉

- 一、开胃色拉
- 二、晚餐伴餐色拉
- 三、主菜色拉
- 四、甜点色拉

实验10 脂肪与乳状液

- 一、展示在深层油炸时油炸温度对脂肪吸收的影响
- 二、根据色泽、风味和香味来评定脂肪，并能发现酸败的脂肪
- 三、熟悉各种乳状液以及乳化剂对乳状液的稳定作用

实验11 明胶

- 一、比较用无味明胶与商业化混合物制得的产品
- 二、鉴别并熟悉明胶的不同用途

实验12 鸡蛋烹调

<<食品工艺学实验指导>>

- 一、观察时间对生蛋的影响
- 二、熟悉蛋的各种烹调（加工）方法
- 三、理解加热对鸡蛋蛋白质胶凝作用的影响
- 四、观察蛋清泡沫在食品加工中的应用
- 五、各种各样的蛋烹调技术

实验13 牛乳与奶酪

- 一、熟悉各种常见的乳制品
- 二、展示温度对凝乳酶凝乳的影响
- 三、学习热和酸对牛乳蛋白质的影响
- 四、观察加工过程中牛乳的变化
- 五、区分各种常见干酪
- 六、比较各种再制干酪产品和天然干酪产品的融化过程
- 七、了解如何用干酪进行烹调

实验14 肉和家禽

- 一、通过测量中心温度展示加工程度的效果，并展示烘焙温度对肉糜小馅饼烘焙时间、蒸煮损失、色泽及多汁性的影响
- 二、展示加热和处理对烹调低嫩度牛肉块的影响
- 三、学会应用不同的烹调技术加工不同的肉块或下水
- 四、观察并学会如何切割或拆解整鸡
- 五、学会鸡肉加工的各种方法

实验15 鱼和海产品烹调

- 一、以各种方法加工鱼
- 二、学会如何加工甲壳类水产动物

实验16 豆类和豆腐

- 一、学会如何鉴别和加工豆类
- 二、学会并熟悉加工豆腐食品

实验17 糖结晶

- 一、通过学习准确的操作原理，成功制作结晶糖果
- 二、观察并成功制备无定形糖果

实验18 冰结晶（冷冻甜点）

- 一、冷冻设备及冷冻混合物的准备
- 二、应用静止冻结制作冷冻甜点

实验19 饮料：咖啡、茶和可可

- 一、展示一些影响咖啡饮料质量的因素
- 二、展示一些影响茶质量的因素
- 三、评价可可与巧克力

实验20 食品感官评定

- 一、学习温度对风味强度的影响
- 二、学习色泽对风味的影响
- 三、判定质构对食品鉴定的影响

术语表

附录A 测量单位换算

附录B 紧急替代物

附录C 零售肉块

附录D 如何通过骨头鉴别肉块

附录E 厨房卫生

附录F 食品的安全贮藏

附录G 小器具的维护和清洗

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>