

<<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：9787504413956

10位ISBN编号：750441395X

出版时间：1995-1

出版时间：中国商业

作者：朱婉芳 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>

<<烹饪基础化学>>

内容概要

《烹饪基础化学(修订版)》是国内贸易部部编中等技工学校烹饪系列教材,《烹饪基础化学(修订版)》阐述了食品在烹饪加工中的理化性质、物质变化规律,把食品的物质组成、物质状态和物质变化中与食品品质,特别是与烹饪加工工艺特性及菜肴的色、香、味等感官性能关系联系在一起,很好地贯彻了理论紧密联系实际的基本原则。

同时,《烹饪基础化学(修订版)》观点新颖,取材丰富,内容深入浅出,反映了食品科技在烹饪生产和教育的新进展。

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>