

<<烹饪化学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪化学>>

13位ISBN编号：9787504559258

10位ISBN编号：7504559253

出版时间：2007-1

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：114

字数：157000

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>

## &lt;&lt;烹饪化学&gt;&gt;

## 内容概要

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面。

第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整，同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

## &lt;&lt;烹饪化学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章?绪论 1—1?烹饪概述 1—2?烹饪化学概述 1—3?烹饪加工中食品成分的变化第二章?水 2—1?水的化学基础知识 2—2?水在烹饪中的作用 2—3?水分活度第三章?蛋白质 3—1?氨基酸 3—2?蛋白质 3—3?蛋白质的主要性质 3—4?蛋白质的功能第四章?糖类 4—1?概述 4—2?单糖和低聚糖的性质 4—3?食品和烹饪加工中重要的单糖及双糖 4—4?多糖第五章?脂类 5—1?概述 5—2?油脂(脂肪)的性质 5—3?油脂的酸败和油脂氧化 5—4?加热油脂的理化变化第六章?食品中的其他成分 6—1?无机盐 6—2?维生素 6—3?酶第七章?食品的颜色 7—1?食品中的天然色素 7—2?在食品或烹饪加工中产生的颜色 7—3?人工合成食用色素第八章?食品的香 8—1?香的概述 8—2?香气产生的途径 8—3?食品原料和菜肴的气味第九章?食品的味 9—1?滋味概述 9—2?基本呈味物质 9—3?其他味

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>