

《“十二五”高职高专院校规划教材（食品类）烹饪化学》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2012年05月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787502635657

编辑推荐

本书突出烹饪原料中的化学物质，特别是原料中的糖类、脂类、蛋白质、矿物质、维生素和水，在烹饪中的变化以及如何利用有利的变化和控制不利的变化。本教材的另一个突出点是强化了实验，希望以实验的直观现象加强学生对内容的理解。在实验项目的设计上，我们做到了有一部分与烹饪工艺紧密相关，但我们希望的是所有实验都能与烹饪工艺紧密相关，真正做到为烹饪服务、与烹饪一体。

内容简介

烹饪化学是研究烹饪原料中各种化学物质与水、调味品、食品添加剂等在烹饪加工中发生的化学变化和这些变化对食品营养价值和风味的影响，以及不同烹调工艺对食品营养价值和风味影响的差异性的专业课程。王黎明主编的《烹饪化学》包括化学基础知识、烹饪原料的组成成分、风味与食品添加剂以及综合实验四篇内容。《烹饪化学》可指导烹饪加工人员在烹饪中选择合适的烹调方法、正确使用调味品和食品添加剂，使烹调的食品更加符合人体营养需求及口感要求。为了弥补部分烹饪专业学生化学基础的不足，本书中添加了一部分学习所必需的化学基础知识。本书可作为高职高专院校烹饪工艺与营养等相关专业的教材，也可供从事烹饪加工与研究的工程技术人员参考使用。

目录

第一篇 化学基础知识

第一章 无机化学基础

第一节 化学发展史

第二节 原子的结构

第三节 化合价与化学键

第四节 化学反应

第五节 单质和化合物

第二章 有机化学基础

第一节 概述

第二节 有机化合物的结构

第三节 有机化合物命名

第四节 常见有机反应类型

第三章 范德华力和氢键

第一节 范德华力

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)