

<<烹饪化学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪化学>>

13位ISBN编号：9787030248459

10位ISBN编号：7030248457

出版时间：2009-9

出版时间：科学出版社

作者：黄刚平 主编

页数：216

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>

<<烹饪化学>>

前言

近年来,高等职业教育受到世界各国的普遍重视,我国的经济建设也越来越凸显出对技术应用型和高技能人才的需求。

为此,我国将发展高等职业教育作为实现我国优化人才结构、促进人才合理分布、推动经济建设的战略措施。

为满足社会对技术应用型和高技能人才的需求,我国的高等职业教育近几年实现了跨越式发展,办学规模不断扩大,办学思路日益明确,办学形式日趋多样化,取得了显著的办学效益和社会效益。

中国的高等职业餐旅管理与服务类专业教育,一方面,尽管在20世纪80年代才形成规模发展,但积累了许多成功的经验,另一方面,由于起步晚、基础差,在发展中还存在不少问题,主要集中在四个方面:第一,培养目标不够明确;第二,课程体系不够科学;第三,教学方式比较落后;第四,教学设施明显不足。

中国高等职业餐旅管理与服务教育要实现可持续发展,需要树立以市场为导向的新思维,实现观念上的四大结合:第一,实现服务社会与结合市场的结合;第二,实现学科建设与市场的结合;第三,实现追求规模与追求规格的结合;第四,实现政府供给与社会供求的结合。

以实现在优化人才培养机制、优化专业和课程设置、优化教学内容和教学过程、改革教学管理等方面有所创新。

教材建设是优化教学内容和教学过程、提高高等职业餐旅管理与服务类专业教育教学质量的重要环节,而如何打破传统的教学内容和教学方法,使之适合高等职业教育的特点,更是迫切需要进行深入研究和实践的。

“高职高专餐旅管理与服务类专业”系列教材是2006~2010年教育部高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业教学指导委员会组织一批双师型的教师,在对当前高职高专餐旅管理与服务类专业的教材和教学方法、教学内容进行充分调查研究、深入分析研究的基础上编写的。

本套教材以理论知识为主体,以应用型职业岗位要求为中心,以素质教育、创新教育为基础,以学生能力培养为本位,力求突出以下特色:(1)理念创新:秉承“教学改革与学科创新引路,科技进步与教材创新同步”的理念,根据新时代对高等职业教育人才的需求,体现教学改革的最新理念,使本套教材内容领先、思路创新、突出实训、成系配套。

<<烹饪化学>>

内容概要

本书阐述了食物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与食品的属性，特别是与烹饪加工工艺特性及菜肴的色、香、味、型、质等感官性能的关系联系在一起，清晰地阐述了烹调加工中有关方法的科学原理、工艺条件和技术关键，对烹饪现象有较好地解释和指导作用。

本书观点新颖，取材丰富，内容深入浅出，反映了食品科技在烹饪生产和研究中的最新进展。

本书可作为高职高专餐旅管理与服务类专业和相关专业的教材，也可作为行业技术人员、专业科研人员的参考用书。

<<烹饪化学>>

书籍目录

前言第一章 基础知识 第一节 食物和烹饪基本知识 第二节 化学基础知识 第三节 烹饪化学概述第二章 组成食物的化学成分 第一节 水 第二节 蛋白质 第三节 糖类 第四节 脂类 第五节 其他食物成分第三章 食物原料的化学组成 第一节 肉的组织结构和化学成分 第二节 可食性植物食物的物质组成及特性 第三节 乳类和蛋类的物质组成及特性第四章 食物感官属性的科学基础 第一节 概述 第二节 食物的颜色 第三节 食物的香气 第四节 食物的滋味 第五节 食物的质构第五章 烹调加工的科学基础 第一节 烹调加工及其物质变化 第二节 食物原料在烹调加工中的生物性变化 第三节 生鲜原料的加热熟制原理 第四节 涉水加工工艺原理 第五节 其他烹调方法的有关原理主要参考文献

<<烹饪化学>>

章节摘录

插图：第一章基础知识学习目标（1）掌握食物成分的分类方法和种类。

- （2）熟悉食物属性及物质基础。
- （3）了解烹饪化学的基本内容和研究方法。
- （4）了解烹饪的含义。

案例导入“今天，在美国那些装备最精良的餐馆厨房中，最流行的新设备既不是大功率烤箱、也不是可靠的冰柜，而是化学家做实验用的精确控温加热仪器，并且是浸在水中的那种。

最受欢迎的厨师正是使用这种加热器，以丝毫不差的恒定低温烹调美食——希望让蛋白质能够在通常不能凝固的自然状态下凝固起来。

英国公司研发出一种二氧化碳烹饪器，这种工具的特点在于它能在无氧条件将食物与所需调味物质混合，并且以低温烹调，使食物免受高温破坏，保持食物的原汁原味。

”这就是在行业中传说的对“分子烹饪”世界的描述。

“分子烹饪”似乎正在成为领导厨房和餐饮革命的时髦话语。

为什么要让蛋白质凝固？这是一个简单但目前多数厨师并不能很好回答的问题。

实际上，“化学诞生于厨房”，烹饪一直就是在厨房内进行的化学反应：生米煮成熟饭、煎鸡蛋、烤面包、炒肉丝……无一不是食物成分发生理化变化的结果。

“分子烹饪”无非就是厨师利用、控制和改变这些化学反应的一种提法，并无实质改变。

在厨师中流传的各种所谓烹调“绝技”，实际上一点也不神秘，甚至这些“绝技”有些可能是违反食品安全法规的行为，例如：利用苏丹红来为菜肴“走红”是烹饪中非法使用合成色素和工业染料来上色的典型案例。

由此可见，化学——烹饪化学对提高烹饪产品质量、创新烹调技术和提高厨师的工作效率等各方面有多么重要的作用。

<<烹饪化学>>

编辑推荐

《烹饪化学》：高等教育“十一五”规划教材，高职高专餐旅管理与服务类专业教材系列

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>