

<<微波炉知识问答>>

图书基本信息

书名：<<微波炉知识问答>>

13位ISBN编号：9787111062837

10位ISBN编号：7111062833

出版时间：1998-06

出版时间：机械工业出版社

作者：王绍林

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>

## <<微波炉知识问答>>

### 内容概要

本书以对话方式生动地讲述了家用微波炉的应用常识，包括日常使用中遇到的各种问题，内容丰富、资料新颖、翔实。

读者从中可得到有关微波炉使用，以及微波能应用与潜在前景的科普知识。

本书适合家用微波炉销售、使用、维修人员阅读。

也可供有关专业的工程技术人员参考。

## <<微波炉知识问答>>

### 作者简介

#### 作者简介

王绍林系中国农业大学教授，长期从事微波加热技术在食品加工中的应用研究。尤其在微波电磁场对细菌致死作用的规律和影响方面进行了较深入的研究，并首先提出“微波食品工程”概念，撰写了《微波食品工程》、《微波加热工艺》等学术专著。他还主持过工业微波设备的设计和制造。在微波加热均匀性、抑制微波泄漏等设计上有所创新。

联系电话：(010) 62336327。

## <<微波炉知识问答>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 前言

#### 开场白

#### 第一话题微波炉使用的问题多

##### 1.怎样用微波炉加热回蒸馒头

##### 2.微波炉中能否使用金属器皿

#### 第二话题微波加热能否杀死病菌

##### 1.微波为什么能加热食品

##### 2.微波加热食品会否在食品中残留放射物

##### 3.食用微波加工的食品会否致癌

##### 4.怎样用微波加热杀菌

##### 5.巴氏杀菌法与微波杀菌法效果哪个好

##### 6.微波杀菌威力大,对人体会有什么影响

#### 第三话题微波泄漏知多少

##### 1.微波辐射究竟对人体有何危害

##### 2.微波炉泄漏与大哥大天线辐射剂量比较

##### 3.微波会不会从炉门上许多微小圆孔中泄漏出来

##### 4.如何正确测量微波泄漏

##### 5.微波炉使用不当而受到伤害的原因和人次调查统计

#### 第四话题微波加热的特点

##### 1.微波烹调食物对色香味的影响

##### 2.微波烘烤与红外线烘烤有什么不同

##### 3.微波炉烹调与我国民众的饮食烹调习惯

##### 4.各种物品对微波吸收性能有什么差别

##### 5.为什么说微波炉热效率高

#### 第五话题用好微波炉

##### 1.选购家用微波炉的建议

##### 2.怎样用微波炉烤盘煎、炸食物

##### 3.微波炉是家庭聚餐的好帮手

##### 4.微波炉怎样煮米饭

##### 5.微波炉做巧克力派

##### 6.微波膨化食品与油炸食品的比较

##### 7.微波炉制作脆黄豆

#### 第六话题用好微波炉(续)

##### 1.微波使新鲜蒜头脱蒜臭的原理

##### 2.生晒参用微波炉杀虫保存方法

##### 3.有了微波炉,月饼保鲜不发愁

##### 4.微波烘烤蛋糕是防霉保鲜的有效方法

##### 5.怎样用微波炉解冻回温冻肉鱼块

##### 6.冻肉鱼块自然化冻的弊病

##### 7.微波加热能使食物烹调由冷冻状态至熟制一气呵成

##### 8.微波烘烤面包的好处

#### 第七话题微波炉结构和现状

##### 1.什么是微波?

##### 微波炉工作频率是多少

## <<微波炉知识问答>>

- 2.微波炉的构造是怎样的
  - 3.为什么微波炉烹调时要将食物放在转盘上
  - 4.微波能透入物体多深
  - 5.人们怎么会想到用微波能量加热食品
  - 6.国外家用微波炉生产、销售和普及率
  - 7.国内家用微波炉销售状况
  - 8.多功能微波炉与普通微波炉有哪些不同
  - 9.国外微波炉在技术上有哪些新的发展
  - 10.我国在技术上的发展方向
  - 11.漏磁变压器是种什么样的变压器
- 第八话题如何选购微波炉
- 1.市场上哪种微波炉质量好
  - 2.微波炉“全国销量第一”能说明什么
  - 3.买机械式还是电脑控制式的微波炉
  - 4.电脑控制式微波炉有没有优越性
  - 5.带烘烤的微波炉如何
  - 6.微波炉输出功率有大小,应该选哪一种
  - 7.微波炉膛有大小该如何选择呢
  - 8.什么样的家用电表可承受微波炉的耗电负担
  - 9.既然微波加热节能,为什么市场上还有众多的电热加热器
  - 10.微波炉的普及是否意味着能取代其它烹调方法或炊具
  - 11.当前主食厨房与微波炉使用的关系
- 第九话题微波加热技术在工农业和食品加工业中的应用
- 1.工业微波加热设备与家用微波炉有什么区别
  - 2.工业微波设备如何做到防止微波泄漏
  - 3.微波干燥如何在工业上发挥作用
  - 4.导热性差的物料可用微波加热干燥
  - 5.为什么常规干燥常使产品表面泛黄
  - 6.微波加热能使物料温度升至多少度
  - 7.微波怎样使玉米粒膨化
  - 8.微波烘烤怎样使对虾头产生浓烈的虾香味
  - 9.微波能快速地使酶钝化失活
  - 10.微波钝化酶的应用
  - 11.微波杀菌食品中是否需要加防腐剂
  - 12.微波杀菌法经济效益如何
- 附录微波加热原理及应用
- 1.微波加热的基本特性与分析
  - 2.工业微波加热设备的基本结构和设计
  - 3.微波能应用范围、实例和潜在前景
  - 4.结束语

<<微波炉知识问答>>

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>