

<<烹饪化学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪化学>>

13位ISBN编号：9787308064880

10位ISBN编号：7308064883

出版时间：2009-1

出版时间：浙江大学出版社

作者：严祥和

页数：209

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>>

内容概要

本书为高等职业教育烹饪专业教学用书，并作为21世纪旅游管理学精品教材序列之一。

本书共分7章33小节，内容包括基础化学知识，食物中主要营养成分介绍，烹饪中色、香、味的相关理论，原料在烹饪过程中的主要变化及食品安全方面的相关知识。

全书从化学的角度阐述并诠释了在烹饪过程中发生的许多变化与现象，最大程度地帮助学生理解、掌握化学与烹饪的必然联系以及化学对烹饪技艺所产生的重要影响，为更好地学习烹饪技艺打下扎实的理论基础。

在本书的编写安排中，每章内容前都归纳了本章概要，并设定了教学目标，便于学生更好地掌握学习的重点与难点；同时在每章后配有复习题，以便学生复习巩固所学知识。

本书可作为职业技术学院、技师学院、高级技工学校的烹饪专业教材，也可作为职业资格培训、岗位技术培训教材及自学用书。

<<烹饪化学>>

书籍目录

第一章 基础化学 第一节 物质的组成和分类 一、分子原子离子 二、元素 第二节 原子结构和元素周期律 一、原子的结构 二、元素周期律 第三节 化学键和分子结构 一、化学键 第四节 化学反应速率化学平衡 一、化学反应速率 二、化学平衡 第五节 溶液 第六节 有机化合物概述 一、有机化合物的特点 二、有机化合物的分类 三、有机化学中的一些基本概念和术语 四、链烷烃的命名 五、重要的有机化合物 第二章 食物的营养成分 第一节 水分 一、水在生物体内的含量与状态 二、水的性质与作用 三、水与食品的品质 四、水与食物保藏 第二节 矿物质 一、矿物质的分类 二、矿物质的酸碱性 三、矿物质的存在形式 四、重要的矿物质 六、合理烹饪促进矿物质的吸收 第三节 糖类 一、概述 二、单糖 三、双糖 四、多糖 第四节 脂类 一、概述 二、油脂 三、类脂 第五节 蛋白质 一、氨基酸 二、蛋白质的组成、分类、结构、性质 三、烹饪加工中蛋白质的变化与应用 四、酶 第六节 维生素 一、概述 二、水溶性维生素 三、脂溶性维生素 四、烹饪过程中重要维生素的变化 第三章 烹饪中的色 第一节 食品颜色及色素分类 一、颜色的形成 二、食品颜色的形成与变化 三、食品色素的分类 第二节 食品中的天然色素 一、植物色素 二、动物色素 第四章 烹饪中的味 第五章 烹饪中的香 第六章 原料在烹饪过程中的主要变化 第七章 食品安全主要参考文献后记

<<烹饪化学>>

章节摘录

第一章 基础化学 本章纲要 本章主要讲述无机化学和有机化学中的一些重要物质的概念和有关性质,通过本章的学习能为学生学好以后几章内容打下基础。

教学目标 ·掌握原子、分子、离子、元素的概念;掌握原子的结构、电子云、电子层,元素周期律的情况 ·掌握离子键、共价键,离子化合物、共价化合物的有关性质 ·掌握化学反应速率以及影响化学反应速率的因素;化学反应平衡的概念,以及影响化学平衡移动的因素 ·掌握溶液、溶剂、溶质、饱和溶液、不饱和溶液、结晶的有关性质 ·了解有机物的特点、分类;掌握有机物的一些概念和术语;掌握重要有机物中烷烃、烯烃、炔烃的概念和性质;掌握烃的衍生物醇、醛、酸、酯的概念和性质。

第一节 物质的组成和分类 世界是由物质构成的,一切物质都在不停地运动着。构成物质的粒子有多种,如分子、原子、离子等。有些物质是由分子构成的,有些物质是由原子直接构成的,等等。

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>