

<<烹调原理>>

图书基本信息

书名：<<烹调原理>>

13位ISBN编号：9787503223198

10位ISBN编号：7503223197

出版时间：2004-1

出版时间：中国旅游出版社

作者：阎喜霜 编

页数：201

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>

<<烹调原理>>

内容概要

本书是按照高等职业本科旅游服务与饭店管理专业教学比纲为旅游服务与饭店管理专业编写的。本书在内容编排上以突出重点为原则，力图从生物学、生理学、生物化学、营养学、物理学、传热学、流体力学等角度，系统地阐明烹调的科学原理，科学地解释烹调工艺选择的理论依据及各种烹调现象，全面地反映本学科的最新成就。

<<烹调原理>>

书籍目录

序前言第一章 绪论 第一节 烹调原理研究的基本内容 第二节 中国烹饪的特点 第三节 烹调原理所涉及的学科 第四节 烹调原理的学习方法 第五节 烹调方法的分类第二章 刀工及勺工力学 第一节 刀工中的力学原理 第二节 原料经刀工处理的必要性 第三节 蛋白质的热变性及刀工对菜肴形态的影响 第四节 勺工第三章 干货原料的涨发机理 第一节 干货原料的干制 第二节 干货原料的涨发种类及要求 第三节 干货原料的涨发原理 第四节 干货原料的涨发工艺第四章 烹调热源 第一节 传热学基础知识 第二节 烹调热源第五章 烹调过程中的传热介质及原料的初步熟处理 第一节 烹饪原料中的水分 第二节 烹饪原料的热物理特性 第三节 烹饪原料的电学性质 第四节 水传热及水对原料的初步熟处理 第五节 油传热及油对原料的熟处理 第六节 水蒸气传热汽对原料的初步熟处理 第七节 电磁波传热及其他传热介质 第八节 走红第六章 糊浆芡 第一节 糊浆芡所用原料及作用 第二节 糊浆的作用 第三节 芡汁的作用第七章 调味 第一节 味的概念及种类 第二节 化学味觉 第三节 单一味的分子结构及呈味机制 第四节 香味 第五节 影响味觉的因素 第六节 常用调味料的种类 第七节 复合调味料的配制 第八节 几种调料油的用途 第九节 调味料的保管与放置 第十节 调味的原则、方法及作用 第十一节 制汤第八章 菜肴的感官检验习题参考答案参考文献后记

<<烹调原理>>

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>