

<<烹饪化学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪化学>>

13位ISBN编号：9787122065582

10位ISBN编号：7122065588

出版时间：2009-10

出版单位：化学工业

作者：谷绒

页数：131

字数：209000

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

本书作为烹饪专业进行专业基础课教学的必备教材，围绕原理够用、注重与烹饪实际操作过程相结合的编写原则，重点介绍了人体所需的水、无机盐、蛋白质、脂类、糖类、维生素六大营养素以及酶和激素等的组成、结构、物理化学性质,并且突出介绍了这些物质在烹饪中的应用；介绍了烹饪中味的相关化学知识。

为增加学生对相关知识的直观理解，最后还配有一些实验，具有很强的实用性。

此外，本教材语言通俗易懂，另配教学课件，便于教学和学生自学。

通过本书的学习，要求学生在掌握基本化学原理的基础上，学会如何运用化学原理来解释一些烹饪现象，实现理论和实践的融合，为今后的实践操作打好基础。

本书可作为高职院校和部分普通高校的烹饪专业、烹饪中专、烹饪职业高中以及其他烹饪专业培训班的教学专用教材。

<<烹饪化学>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 烹饪概述 第二节 烹饪化学概述 第三节 学习烹饪化学的方法 本章小结 思考题 第二章 水 第一节 水的概述 一、水的结构和重要性质 二、烹饪原料中的水分 第二节 水分活度 一、水分活度的定义和表示方法 二、水分活度的意义和应用 第三节 烹饪加工中水分的变化及控制 一、水分在烹饪中的作用 二、食物原料在烹调中水分的变化 三、烹饪原料中水分的控制 本章小结 思考题 第三章 无机盐 第一节 无机盐概述 一、无机盐的定义 二、无机盐的分类 三、无机盐的生理酸碱性 第二节 烹饪原料中的无机盐 一、植物性烹饪原料中的无机盐 二、肉类原料中的无机盐 三、乳类中的无机盐 第三节 无机盐在烹饪加工中的变化及其应用 一、烹饪加工中无机盐的变化 二、无机盐在烹饪中的应用 本章小结 思考题 第四章 蛋白质 第一节 蛋白质概述 一、蛋白质的化学组成 二、蛋白质的分子结构 三、蛋白质的分类 第二节 蛋白质的理化性质及其在烹饪中的应用 一、蛋白质的变性 二、两性性质和等电点 三、吸水性和持水性 四、溶胀现象 五、黏结性 六、起泡性和稳定性 七、蛋白质的水解 八、加热对氨基酸的影响 本章小结 思考题 第五章 脂类 第一节 概述 一、脂类的分类 二、油脂的化学结构 三、脂肪酸 第二节 油脂的理化性质 一、油脂的物理性质 二、油脂的化学性质 三、加成 四、油脂的酸败 第三节 油脂在烹饪中的应用 一、传热 二、菜肴的保温 三、赋予菜肴的香气 四、提高菜肴的色泽 五、润滑作用 六、起酥作用 七、乳化作用 第四节 油脂在烹调加热中的变化 一、油脂的热分解 二、油脂的热氧化 三、油脂的热聚合 四、油脂的老化 本章小结 思考题 第六章 糖类 第七章 维生素 第八章 酶和激素 第九章 烹饪中的味 第十章 实验部分 参考文献

章节摘录

第三章 无机盐【学习目标】1. 了解无机盐的概念和分类。

2. 理解无机盐在烹饪加工过程中所涉及的化学变化过程及其对烹饪原料造成的影响。

3. 掌握烹饪中常用的保护无机盐损失以及促进无机盐吸收利用的方法。

第一节 无机盐概述一、无机盐的定义烹饪原料中的无机盐是指除碳、氢、氧、氮4种元素之外的其他所有元素的总称。

这些元素除了少量参与有机物的组成外，大多数均以无机盐即电解质的形式存在，也称矿物质，但这种矿物质又不同于普通化学中的矿物质，因为食品经过高温灼烧以后，其中的水分和有机物均以气体形式外溢，而大部分矿物质均形成不挥发的残渣，所以从这个意义上来讲又将其叫做“灰分”。

无机盐在人体内不能合成，必须从食物中获得，人体所需的无机盐主要来自于动植物的组织、饮用水和食盐。

无机盐与维生素等有机营养素不一样，除非排泄出体外，否则它们在体内代谢中不能消失，也不能为机体提供能量，但在调节各种生理功能方面有重要意义。

无机盐也是食品中容易迁移和流失的成分，特别是那些水溶性无机盐，容易在食品与环境之间进行迁移，如不锈钢容器、铝容器中的元素镍、铝溶进食品并对食品造成污染，罐头中的锡溶入食品也容易对食品造成污染，因此我们在烹饪过程中不仅要合理选择原料以外，也要对盛器和容器进行合理的选择。

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>