

<<烹饪化学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪化学>>

13位ISBN编号：9787309082623

10位ISBN编号：7309082621

出版时间：2011-8

出版时间：复旦大学出版社

作者：黄刚平 编

页数：182

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

本书简述了食品成分在烹饪加工中的理化性质和变化,把食品的物质组成、物质状态和物质变化与食品的加工工艺特性及色、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,对烹饪现象有较好的解释和指导作用。

同时,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的最新进展。

本书可作为烹饪高等教育的教材或教学参考书,也可作为其他高等院校相关专业的教学参考书,还可供广大有关行业技术人员、专业科研人员参考。

<<烹饪化学>>

书籍目录

第一章 基础知识

学习目标

导入案例：“分子烹饪”

课前思考题

第一节 食品和烹饪基本知识

一、食品和烹饪的概念

二、食品的基本属性

第二节 烹饪中的化学问题概述

一、食品的化学组成甲

二、食品和菜肴的物质状态

三、烹饪化学

本章小结

练习：单项选择题

应用：与工作相关的作业

案例分析：法式软面包配方

第二章 食品的化学组成

学习目标

导入案例：“旺卡魔法口香糖”

课前思考题

第一节 水

一、食品中水的基本概述

二、水在烹饪中的作用

第二节 蛋白质

一、氨基酸与蛋白质的化学基础知识

二、氨基酸与蛋白质的性质及在烹饪中的应用

.....

第三章 食品的形态和结构

第四章 食品的感官属性

第五章 食品烹调加工的原理

参考文献

章节摘录

版权页：插图：肌细胞质称为肌浆，指在肌纤维细胞中环绕并渗透到肌原纤维的液体和悬浮于其中的各种有机物以及亚细胞结构，它是细胞内的胶体物质，填充于肌原纤维间和细胞核的周围，含水量75%~80%。

肌浆内富含肌红蛋白、酶、肌糖原及其代谢产物和无机盐类等。

另外，肌浆中还有许多细胞器，包括肌粒——线粒体、横管、肌质网、溶酶体和细胞核。

肌细胞是多核细胞，所以不能进行细胞分裂。

有关肌肉组织的形态结构从微观到宏观可简单表示为：蛋白质 粗纤维+细纤维 肌原纤维 肌纤维（肌内膜） 肌束 初级肌束（内肌周膜） 次级肌束（内肌周膜） 肌肉块（肌外膜或外肌周膜）

（二）结缔组织 结缔组织是将动物体内各部分联结和固定在一起的组织，分布于体内各个部位，构成器官、血管和淋巴管的支架，包围和支撑着肌肉、筋腱和神经束，将皮肤联结于机体。

广义的结缔组织包括脂肪组织、皮、骨、筋、筋腱。

肉中的腱、韧带、肌束间纤维膜、血管、淋巴、神经及毛皮等均属于结缔组织。

结缔组织是由细胞、细胞外纤维和无定形基质组成的，一般占肉组织的9.7%~12.4%（不包括脂肪组织和骨组织）。

1.结缔组织的细胞和基质 结缔组织的细胞有成纤维细胞和间充质细胞，前者能够释放物质，合成胶原蛋白和弹性蛋白，后者可发展为成纤维细胞和成脂肪细胞。

结缔组织基质可以是柔软的胶体，也可以是坚韧的纤维。

在软骨中，它的质地如橡皮，在骨骼中则充满钙盐而变得非常坚硬。

基质含有许多蛋白多糖，如黏蛋白、氨基葡聚糖（透明质酸和硫酸软骨素，可起润滑、联结作用）及胶原蛋白和弹性蛋白的前体物。

2.结缔组织纤维 结缔组织纤维有胶原纤维、弹性纤维、网状纤维三种，以前两者为主，能增加肉的硬度。

和肌纤维不一样，这些细胞外纤维可以构成致密的结缔组织，也可以构成网状松软的结缔组织。

疏松状结缔组织含基质多、纤维少，结构疏松，分布在皮下、肌膜及肌束之间；致密状结缔组织含基质少、纤维多，结构紧密，如皮肤的真皮层。

弹性纤维由弹性蛋白构成，弹性大，韧性小；胶原纤维由胶原蛋白构成，韧性强，弹性小；网状纤维由网状蛋白构成。

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>