

<<食品调味技术>>

图书基本信息

书名：<<食品调味技术>>

13位ISBN编号：9787502537036

10位ISBN编号：7502537031

出版时间：2002-5

出版时间：化学工业出版社

作者：曹雁平

页数：362

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>

## <<食品调味技术>>

### 内容概要

本书比较系统、全面地介绍了食品风味的生理基础，和有关食品味感、嗅感、视感的理论学说，特别注重食品风味调配（调香、调质、调色）相关技术和实际应用要点的归纳总结，既注重理论的指导作用，又尽可能地提供实际操作的经验。

本书全面提供了与食品调味有关的各方面资料。

比较详细地介绍了食品调味需要的甜味剂、酸味剂、鲜味剂、食用色素、增稠剂、天然浸出物、各种食用香料和香辛料，以及国内外重要的发酵类调味料的性能和调味特点；同时按照动物类食品、植物类食品、发酵类食品分类介绍了其各自的风味特点和调味技术，以及各类复合调味料的特点和生产技术；还简单介绍了国内外重要菜系的风味特点和中国烹调技艺，以及食品风味评价的主法、技术要点。

本书可以作为食品科学研究、食品加工制造、农产品加工、餐饮等相关领域的技术人员、管理人员和有关专业师生的参考用书，以及人员培训、专业教学的教材。

## &lt;&lt;食品调味技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 风味的科学第一节 味的特征第二节 味觉的生理与机理第三节 嗅的特征第四节 嗅觉的生理与机理第五节 风味与食品的质构和色泽第六节 食品的嗜好与影响因素第二章 呈味物质的特性与调配技术第一节 咸味与调配第二节 甜味与调配第三节 酸味与调配第四节 鲜味与调配第五节 苦味与食品风味第六节 辣涩麻各味的特点与调配第七节 食品的调质与调色第三章 天然浸出物与调味特性第一节 浸出物成分与呈味特点第二节 各种天然浸出物与风味特点第三节 天然浸出物的使用与调配第四章 食用香料与食品调香第一节 食用香料的种类和特性第二节 天然香料植物的分类和功效成分第三节 各种香辛料及特点第四节 食用香料的调味作用第五章 发酵类调味料与调味特点第一节 酱油风味特点与调味技术第二节 酱类的风味与调味特点第三节 豆腐乳的风味和调味特点第四节 食醋的风味特点与调味技术第五节 其他重要发酵调味料的风味和调味特点第六章 食用油脂及对食品风味的作用第一节 食用油脂的种类及性质第二节 食用油脂的风味特点第三节 食用油脂的调味技术第七章 动物类食品的风味特点和调味技术第一节 禽畜类肉制品的风味特点及调味技术第二节 水产类肉制品的风味特点及调味技术第三节 乳制品的风味特点及调味技术第八章 植物类食品的风味特点及调味技术第一节 蔬菜类食品的风味特点及调味技术第二节 果品类食品的风味特点及调味技术第三节 谷物与豆类的风味特点及调味技术第四节 茶叶的风味与加香第九章 发酵类食品的风味特点及调味技术第一节 发酵与发酵食品第二节 酒类的风味特点及调配技术第三节 发酵乳制品的风味特点及调味技术第四节 发酵果蔬食品的风味特点及调味技术第十章 复合调味料的调配技术与生产工艺第一节 复合调味料的特点和重要品种的特色第二节 复合调味料的生产技术要点第三节 各类重要复合调味料的基础配方第十一章 饮食风味与烹调技术第一节 中国名地口味和各菜系风味特点第二节 世界重要菜的风味特点第三节 中国烹调技艺第十二章 食品的风味评价第一节 食品风味评价与评价员第二节 食品感官评价的环境第三节 食品感官评价的样品要求与准备第四节 常用的感官评价方法第五节 食品风味评价中的几个重要问题第六节 不同食品的评价

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>