

食物製備學—理論與實務



[食物製備學—理論與實務_下载链接1](#)

著者:李錦楓, 林志芳

出版者:揚智

出版時間:20041001

裝幀:

isbn:9789578186637

在烹理的學習上，累積經驗或重複訓練當然不可缺，但要加上基礎理論與科學的認知，才能瞭解烹調的合理性。烹調為食品處理的最終步驟，由於對食品材料施於適當的處理，始能達到富於營養，能滿足嗜好、美味與品嚐的目的。

作者深諳食品的科學特性，並具有豐富的教學及實務經驗，將有關食品及相關的研究加以系統化，讓讀者能夠瞭解烹調的合理性。本書以深入淺出的說明，將烹調伴隨的各種微妙且複雜的變化，以及食品材料的多樣性加以闡釋。先讓讀者瞭解各種食品的不同成分，以及經由烹調的操作會產生的變化，進而解釋食品對實際烹調時的關係，並再以此為基礎，進一步講述提示操作方法的重點及祕訣。

本書的內容豐富，涵蓋各類食品材料，實為各相關科系學生及相關從業人員不可或缺的入門工具書。

作者介紹:

目录:

[食物製備學—理論與實務 下载链接1](#)

标签

评论

[食物製備學—理論與實務 下载链接1](#)

书评

[食物製備學—理論與實務 下载链接1](#)