

烹饪化学



[烹饪化学_下载链接1](#)

著者:严祥和

出版者:

出版时间:2009-1

装帧:

isbn:9787308064880

《烹饪化学》共分7章33小节，内容包括基础化学知识，食物中主要营养成分介绍，烹饪中色、香、味的相关理论，原料在烹饪过程中的主要变化及食品安全方面的相关知识。全书从化学的角度阐述并诠释了在烹饪过程中发生的许多变化与现象，最大程度地帮助学生理解、掌握化学与烹饪的必然联系以及化学对烹饪技艺所产生的重要影响，为更好地学习烹饪技艺打下扎实的理论基础。

在《烹饪化学》的编写安排中，每章内容前都归纳了本章概要，并设定了教学目标，便于学生更好地掌握学习的重点与难点；同时在每章后配有复习题，以便学生复习巩固所学知识。

作者介绍:

目录:

[烹饪化学_下载链接1](#)

标签

食

化学

评论

从第二章开始看，点透了很多我平时完全不明白的烹饪操作的原理：例如一个方向和肉馅。也纠正了蛮多平时的错误操作，受教了。

[烹饪化学_下载链接1](#)

书评

[烹饪化学_下载链接1](#)