

<<烹饪解疑>>

图书基本信息

书名：<<烹饪解疑>>

13位ISBN编号：9787030169273

10位ISBN编号：7030169271

出版时间：2006-5

出版时间：科学出版社

作者：毛羽扬

页数：591

字数：587000

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>

<<烹饪解疑>>

内容概要

烹饪是一门科学。

烹饪中所涉及的现象和问题我们都可以用科学知识来解释。

本书包括菜肴的烹饪加工、面点的烹饪加工、菜肴的色香味、烹饪原料的选购和贮存、烹饪中的营养卫生、餐具炊具的科学使用、与烹饪有关的水和火等七个部分。

作者用长期以来积累的有关烹饪方面的科学知识，采用问答的形式解释了我们在烹饪中碰到的问题。

本书适合中等文化水平以上的读者阅读。

既可供广大的烹饪工作者、业余烹饪爱好者以及从事有关小食品和休闲食品加工方面的人员学习之用，也可供高等烹饪院校或职业学校烹饪专业和食品加工专业的广大师生参考阅读。

<<烹饪解疑>>

书籍目录

序前言一、菜肴的烹饪加工 1.北京烤鸭的鸭皮为何呈枣红色? 2.制鱼圆为什么要冷水下锅? 3.鱼圆的弹性是怎么形成的? 4.干香菇为何要用温水泡? 5.蚝油牛肉为什么特别嫩? 6.为什么用刀剁的肉糜比机绞的肉糜风味好? 7.肉糜加盐搅拌后为何黏度增加? 8.肉糜中加入淀粉有何作用? 9.挂霜菜肴的霜是怎样形成的? 10.拔丝菜肴为什么能拔出丝? 11.加热后虾蟹的外壳为什么会变红? 12.为什么有些菜肴用沙锅焖煨风味更好? 13.为什么切球葱时会流泪? 14.鱼蓉、肉蓉是如何形成的? 15.鱼虾蓉为什么会“吐水发懈”? 16.烹制新鲜贝类时为何要旺火速成? 17.什么是烹饪中的美拉德反应? 18.微波炉烹调为何风味差? 19.蛋泡糊是怎样形成的? 20.为什么在铜质器皿中打蛋泡糊会发黄? 21.打蛋泡糊为什么不能有油? 22.怎样保持海蜇的口感脆嫩? 23.冬天的风鸡为什么味道特别好? 24.胀发海参为什么不能有盐? 25.炖肉有何诀窍? 26.如何烹调好蛋类菜肴? 27.怎样才能炒好虾仁? 28.怎样烹好炒鱿鱼? 29.怎样烹制好肉丝菜肴? 30.怎样做好焦熘鱼条? 31.制作扬州狮子头有何诀窍? 32.明胶在烹饪中应如何使用? 33.烹饪中如何使用琼胶? 34.烹饪中如何科学使用果胶? 35.大西米应怎样科学烹调? 36.肉中的化学成分有哪些? 37.肉类蛋白质可分为哪几种? 38.什么是肉类的最佳烹调期? 39.肉类在烹饪加热中有何变化? 40.食盐腌制肉类的原理是什么? 41.如何科学食用肉制品? 42.为什么提倡食用冷却肉? 43.肉类解冻一般有什么方法? 44.原料解冻后烹调应注意什么? 45.油发肉皮、蹄筋的原理是什么? 46.什么是乳化剂和乳化液? 47.为什么说奶汤是一种乳化液? 48.制作鲜汤应如何选料? 49.制汤的原料为何宜冷水下锅? 50.制汤时为什么不宜早放盐? 51.为什么要用老母鸡制汤? 52.制作高级清汤为什么要用鸡蓉去杂质? 53.菜肴汤汁的沸点为什么高于水? 54.肉汤为什么会变成肉冻? 55.西餐中的褐色鲜汤如何制作? 56.生演粉为什么部是沉在水底? 57.直链演粉与支链演粉有何区别? 58.演粉食物为什么要经过糊化才能食用?二、面点的烹饪加工三、菜肴的色香味四、烹饪原料的选购和贮存五、烹饪中的营养卫生六、餐具、炊具的科学使用七、与烹饪有关的水和火参考书目

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>