

สารบัญ

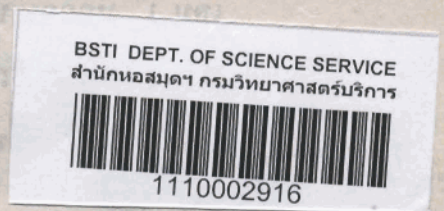
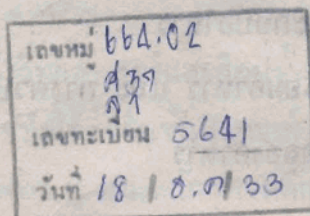
	หน้า
ตอนที่ 1 วิทยาศาสตร์และศิลปะขั้นพื้นฐานทางการประกอบอาหาร	
บทที่ 1 ส่วนประกอบของอาหาร	1
บทที่ 2 คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร	11
บทที่ 3 การใช้ความร้อนในการหุงต้มอาหาร	24
บทที่ 4 การซังและทวงอาหาร	30
บทที่ 5 ตำรับมาตรฐาน	45
ตอนที่ 2 การเลือกและการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ	
บทที่ 6 น้ำตาล	50
บทที่ 7 ธัญพืช	73
บทที่ 8 แป้ง	80
บทที่ 9 สารช่วยฟู	94
บทที่ 10 น้ำมันไขมัน และการกระจายตัวเข้ากับของเหลวอื่น	101
บทที่ 11 ไข่	123
บทที่ 12 นํ้านมและผลิตภัณฑ์นม	137
บทที่ 13 เนื้อสัตว์สีขาว	150
บทที่ 14 สัตว์ปีกและสัตว์น้ำ	171
บทที่ 15 ผัก	187
บทที่ 16 ผลไม้	207
บทที่ 17 ถั่วเปลือกแข็ง	221
บทที่ 18 รัน	224
บทที่ 19 เครื่องดื่ม	231
บทที่ 20 เครื่องปรุงรส	242
ภาคผนวก บรรณานุกรม	248

ทฤษฎีอาหาร

59

สำหรับคหกรรมศาสตร์ระดับวิทยาลัยและมหาวิทยาลัย

เล่ม 1 หลักการประกอบอาหาร



ศิริลักษณ์ สนิทวาลย์

กส.บ. คหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)

พ.ม.

M.S. in Food Science (Univ. of Mo.)

Dip. (Honour) in Food Science and Nutrition (The Netherlands)

อดีตหัวหน้า

แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิชาคหกรรมศาสตร์

วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา วิทยาเขตเทคนิค กรุงเทพฯ ฯ

ปัจจุบัน อาจารย์ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

พิมพ์ครั้งที่ 4 มกราคม 2525

(สงวนลิขสิทธิ์)

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ