

主办单位：扬州大学

ISSN 2095 - 8730

CN 32 - 1854/TS

美食研究

JOURNAL OF RESEARCHES
ON DIETETIC SCIENCE AND CULTURE

全国中文核心期刊



2020年 第4期

第37卷 总第140期 VOL.37 SUM NO. 140

目 次

· 饮食文化 ·

五代地域间制茶技术的流变 关剑平 (1)

互联网驱动下中华饮食文化变迁影响机制 唐东平, 苏彩虹 (8)

传统与现代之间: 清末民初日本人游记中的巴蜀饮食生活
..... 罗宝川 (14)

宋代诗词中茶文化术语研究 叶国盛, 陈 思 (20)

中外饮食文化交流研究的新进展
——《丝绸之路上的华夏饮食文明对外传播》评介
..... 姚伟钧, 杨 鹏 (24)

· 美食旅游 ·

顺德居民对地方美食旅游价值感知研究 杨 亮, 张 杨 (27)

· 美食消费 ·

社交媒体网络口碑对美食消费者决策影响研究
——基于感知价值和从众行为的作用机制 李志伟 (35)

· 烹饪工艺 ·

响应面法优化苔麸面条配方与工艺
..... 丁香丽, 陈冬铃, 张莉莉, 等 (42)

马铃薯全粉饺子皮品质改良研究 龙广梅, 周晓燕, 钱建亚 (47)

油炸糊配方对速食鸡块得率及质构的影响
..... 吴 鹏, 高子武, 还传明, 等 (51)

· 美食营养 ·

迷迭香粉对抹茶曲奇感官品质及抗氧化性的影响
..... 朱莹莹, 张 丽, 汝 骅, 等 (57)

· 烹饪卫生 ·

加热温度对草鱼肉理化性质、质构与微观结构的影响
..... 唐建华, 张秀南, 何小龙, 等 (62)

· 食品科学 ·

预腌渍条件对清蒸鲥鱼品质及微观结构的影响
..... 陈礼福, 徐雅倩, 还传明, 等 (68)

提高 EGCG 生物利用度应用技术的研究进展 许丽遐 (74)

· 其 他 ·

《美食研究》2020 年总目次 (第 37 卷) (79)

美 食 研 究 (季 刊)

2020 年第 4 期

(第 37 卷 总第 140 期)

主 编 周晓燕
副主编 王雪萍 马健鹰
编 委 马健鹰 王新驰
王雪萍 王芙蓉
孟祥忍 杨振泉
周晓燕 金昌海
赵 廉 赵 勇
侯 兵 顾瑞霞
钱建亚 崔桂友
彭 景 韩春鲜
蒋云升 潘 英

编辑部主任 王芙蓉

本期执编 赵 勇

著作权使用声明

本刊已许可中国知网以数字化方式复制、汇编、发行、信息网络传播本刊全文。本刊支付的稿酬已包含中国知网著作权使用费, 所有署名作者向本刊提交文章发表之行为视为同意上述声明。如有异议, 请在投稿时说明, 本刊将按作者说明处理。

JOURNAL OF RESEARCHES ON DIETETIC SCIENCE AND CULTURE
(QUARTERLY)

No. 4 2020 (Vol. 37 Sum No. 140)

Contents

Changes of inter-regional tea making technologies in the Five Dynasties
..... GUAN Jianping (1)

Research on the influence mechanism of changes in Chinese food culture driven by
internet TANG Dongping, SU Caihong (8)

Between tradition and modernity ;Bashu dietary life in Japanese Travel notes in late
Qing Dynasty and Early Republic of China LUO Baochuan (14)

A study of tea culture vocabulary in Song Poems YE Guosheng, CHEN Si (20)

Research on Shunde residents' perception of local food tourism value
..... YANG Liang, ZHANG Yang (27)

Research on influence of social media internet word of mouth on food consumer's
decision behavior-mechanism based on perceived value and herd behavior
..... LI Zhiwei (35)

Optimizing on the formula and cooking technology of teff noodles by response
surface methodology DING Xiangli, CHEN Dongling, ZHANG Lili, et al (42)

A study on quality improvement of potato dumpling wrapper
..... LONG Guangmei, ZHOU Xiaoyan, QIAN Jianya (47)

Effect of frying paste formula on yield and texture of instant chicken nuggets
..... WU Peng, GAO Ziwu, HUAN Chuanming, et al (51)

Effects of rosemary powder on sensory quality and antioxidation of matcha cookies
..... ZHU Yingying, ZHANG Li, RU Hua, et al (57)

Effects of heating temperature on the physical and chemical properties, texture profiles
and microstructure of grass carp
..... TANG Jianhua, ZHANG Xiunan, HE Xiaolong, et al (62)

Effects of pre-salting conditions on quality and microstructure of steamed hilsa
..... CHEN Lifu, XU Yaqian, HUAN Chuanming, et al (68)

Research progress of applied technology in improving the bioavailability of EGCG : A
review XU Lixia (74)

English editor: QIAN Jianya

封面设计：高海平



《美食研究》原名《扬州大学烹饪学报》，创刊于1984年，是我国饮食烹饪界办刊较早、影响较大的理论学刊。以刊发烹饪理论研究成果，反映最新科研成果，弘扬中华传统饮食文化，为烹饪学科专业教学、科研和餐饮从业人员沟通交流搭建平台为办刊宗旨。力求成为美食烹饪理论研究者、烹饪教育工作者的科研阵地，餐饮企业从业者和广大美食烹饪爱好者的良师益友。

《美食研究》栏目设置：饮食文化、美食旅游、美食传播、烹饪原料、烹饪工艺、美食营养、烹饪卫生、食品科学、饮食美学、美食消费、餐饮管理、烹饪教育与教学等。

美食研究 (季刊)

1984年创刊
2020年第4期 (第37卷 总第140期)
出版日期: 2020年12月
主 编: 周晓燕
主管单位: 江苏省教育厅
主办单位: 扬州大学
编辑出版: 美食研究编辑部
(江苏省扬州市华扬西路196号29信箱 225127)
印刷单位: 扬州市嘉成印刷有限公司
发行单位: 扬州市邮政局
发行范围: 国内外发行
电话传真: (0514) 87978025
电子信箱: msyj@yzu.edu.cn

JOURNAL OF RESEARCHES ON DIETETIC SCIENCE AND CULTURE (Quarterly)

Inauguration Issue: 1984
NO.4 2020 (Vol. 37 Sum No.140)
Published December 2020
Chief Editor ZHOU Xiaoyan
Responsible Institution The Education Department of Jiangsu Province
Sponsor Yangzhou University
Editor & Publisher Editorial Office of Journal of Researches On Dietetic Science and Culture (No.196 West Huayang Rd. Yangzhou, Jiangsu 225127)
Printer Yangzhou Jiacheng Printing Co., Ltd.
Distributor Yangzhou Post Office
Distribution Scope Public at Home and Abroad
Tel & Fax (0514) 87978025
E-mail msyj@yzu.edu.cn



广告经营许可证: 3210014030018
邮发代号: 28-183
国内定价: 15.00元

ISSN 2095 - 8730
CN 32 - 1854/TS