

Detailed Licensing

Overview

Title: [Chemistry of Cooking \(Rodriguez-Velazquez\)](#)

Webpages: 87

Applicable Restrictions: Noncommercial

All licenses found:

- [CC BY-NC-SA 4.0](#): 88.5% (77 pages)
- [Undeclared](#): 11.5% (10 pages)

By Page

- [Chemistry of Cooking \(Rodriguez-Velazquez\)](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [Front Matter](#) - [Undeclared](#)
 - [TitlePage](#) - [Undeclared](#)
 - [InfoPage](#) - [Undeclared](#)
 - [Table of Contents](#) - [Undeclared](#)
 - [Licensing](#) - [Undeclared](#)
 - [1: Thickening and Concentrating Flavors](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [1.1: Viscosity](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [1.2: Thickening Agents](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [1.3: Types of Thickening Agents](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [1.4: Coagulation](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [1.5: Gelatinization](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [1.6: Crystallization](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [1.7: Non-traditional thickeners](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [1.8: Sauces](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [1.9: Low-temperature and sous-vide](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [2: Flour](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [2.1: Introduction - Understanding Ingredients](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [2.2: The History of Wheat Flour](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [2.3: Milling of Wheat](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [2.4: Flour Streams and Types of Wheat Flour](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [2.5: Flour Terms and Treatments](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [2.6: Flour Additives](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [2.7: Whole Grain and Artisan Milling](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [2.8: Flour in Baking](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [2.9: Rye Flour](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [2.10: Other Grains and Flours](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [3: Fat](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [3.1: Understanding Fats and Oils](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [3.2: Sources of Bakery Fats and Oils](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [3.3: Major Fats and Oils Used in Bakeries](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [3.4: Functions of Fat in Baking](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [4: Sugar](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [4.1: Sugar Chemistry \(ADD US\)](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [4.2: Sugar Refining](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [4.3: The Application of Sugar](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [4.4: Agave](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [4.5: Glucose/Dextrose](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [4.6: Honey](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [4.7: Malt](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [4.8: Maple Syrup \(ADD US\)](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [4.9: Sugar Substitutes \(ADD US\)](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [5: Leavening Agents](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [5.1: Introduction to Leavening Agents](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [5.2: Yeast](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [5.3: The Functions of Yeast](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [5.4: Using Yeast in Baking](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [5.5: Baking Powder](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [5.6: Sodium Bicarbonate](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [5.7: Ammonium Bicarbonate](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [5.8: Water Hardness and pH](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [6: Dairy Products](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [6.1: Introduction to Dairy Products](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [6.2: Milk](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [6.3: Milk Products ADD US](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [6.4: Milk in bread baking](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [6.5: Yogurt](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [6.6: Lactose](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [6.7: Cheese](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [7: Eggs](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [7.1: Eggs Grade](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [7.2: Composition and Nutrition](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [7.3: Egg Products](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)
 - [7.4: The Function of Eggs](#) - [CC BY-NC-SA 4.0](#)

- 7.5: Storing Eggs - *CC BY-NC-SA 4.0*
- 8: Chocolate - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 8.1: From the Cocoa Bean to the Finished Chocolate - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 8.2: Chocolate Produced for the Baking Industry - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 8.3: Couverture - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 8.4: Definitions and Regulations (ADD US) - *CC BY-NC-SA 4.0*
- 9: Spices - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 9.1: Elements of Taste - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 9.2: Introduction to Salt - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 9.3: Origins of Salt - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 9.4: Functions of Salt in Baking - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 9.5: Using Salt in Fermented Doughs - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 9.6: Storing Salt - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 9.7: Introduction to Spices and Other Flavorings - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 9.8: Seasoning and Flavoring - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 9.9: Herbs - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 9.10: Spices - *CC BY-NC-SA 4.0*
 - 9.11: Flavorings in Baking - *CC BY-NC-SA 4.0*
- Back Matter - *Undeclared*
 - Index - *Undeclared*
 - Index - *Undeclared*
 - Glossary - *Undeclared*
 - Detailed Licensing - *Undeclared*