第一图书网, tushu007.com

<<烹饪原料>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料>>

13位ISBN编号：9787030347077

10位ISBN编号：7030347072

出版时间：2012-8

出版时间：科学出版社

作者：杨正华 编

页数：260

字数：403000

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

内容概要

《职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材：烹饪原料》是根据教育部实施《中等职业学校专业与课程体系改革创新计划》的有关要求，并参照国家职业技能等级鉴定规范、考核标准与企业用人标准编写的职业教育改革创新教材。

《职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材：烹饪原料》采用模块、课题的结构形式编写，以“教师点拨”、“相关链接”、“模块小结”等为框架构建知识与技能的传授与学习。
内容包括烹饪原料基础、植物性原料、动物性原料、调辅原料和地方名特产原料等，全面而系统地介绍了常用烹饪原料的名称、产地、产季、外形、种类、品质特点、烹饪运用、品质鉴别及储存保鲜等知识。

《职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材：烹饪原料》适合中职烹饪专业、五年制高职烹饪专业学生使用，也适合相关行业岗位培训参考使用，还可作为烹饪爱好者的自学用书。

书籍目录

模块1 烹饪原料基础
课题1 烹饪原料的学习内容和方法
课题2 烹饪原料的分类
课题3 烹饪原料的品质鉴别
课题4 烹饪原料储存保鲜中的质量变化
课题5 烹饪原料的储存保管
模块小结
模块2 植物性原料
课题6 粮食类原料基础
课题7 谷类原料
课题8 其他谷类粮食
课题9 豆类和薯类粮食
课题10 谷类与淀粉类粮食制品
课题11 豆类粮食制品
课题12 蔬菜类原料基础
课题13 根菜类和地上茎菜类
课题14 地下茎菜类
课题15 结球叶菜类和普通叶菜类
课题16 香辛叶菜类和花菜类
课题17 瓜类蔬菜
课题18 豆类和茄果类蔬菜
课题19 食用菌类
课题20 食用藻类、地衣类
课题21 蔬菜制品
课题22 馐用药材
课题23 果品类原料基础
课题24 鲜果类（一）
课题25 鲜果类（二）
课题26 鲜果类（三）
课题27 干果
课题28 果品制品
模块小结
模块3 动物性原料
课题29 家畜肉基础
课题30 家畜品种
课题31 家畜肉的部位分解
课题32 常用家畜肉的品质鉴别及储存保鲜
课题33 家畜副产品
课题34 畜肉制品
课题35 乳和乳制品
课题36 禽类基础
课题37 家禽品种
课题38 家禽副产品和野禽
课题39 禽蛋及蛋制品
课题40 禽制品

第一图书网, tushu007.com

课题41 水产品类原料基础
课题42 海洋性鱼类（一）
课题43 海洋性鱼类（二）
课题44 比目鱼类和洄游鱼类
课题45 淡水性鱼类（一）
课题46 淡水性鱼类（二）
课题47 鱼类的品质鉴别及储存保鲜
课题48 鱼类干货制品（一）
课题49 鱼类干货制品（二）及鱼类其他制品
课题50 虾、蟹类
课题51 虾、蟹类制品
课题52 两栖、爬行类
课题53 软体动物类（一）
课题54 软体动物类（二）
课题55 其他常用水产品
模块小结
模块4 调辅原料
课题56 调味品的作用和分类
课题57 咸味调料
课题58 甜味调料
课题59 酸味调料
课题60 麻辣味调料
课题61 鲜味调料
课题62 香味调料
课题63 食用油脂基础知识
课题64 常用食用油脂
课题65 食用淡水和食用淀粉
课题66 着色剂
课题67 膨松剂
课题68 增稠剂和致嫩剂
模块小结
模块5 地方名特产原料
课题69 植物性地方名特产
课题70 动物性地方名特产
模块小结
参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页： 插图： 随着人民生活水平的不断提高和保健意识的不断增强，许多药材已进入饭店、宾馆和寻常百姓家庭，对丰富菜肴品种、增强人民体质起着不可估量的作用，也是今后回归自然、药食同源的发展趋势。
常用馐用药材适宜低温、通风、干燥等方法储存保鲜。
1.人参 别名、产地、产季人参（图22—1）又名人衔、土精、地精、孩儿草等。
我国主要产于东北地区，以吉林所产最多。
9～10月采收。
外形、种类及品质特点人参分为野山参和园参两种。
野生者为“山参”，晒干者称“生晒山参”，经水烫、浸糖后干燥者称“白糖参”，蒸熟后晒干或烘干者称“红参”。
栽培者为“园参”。
园参经晒干或烘干，称“生晒参”。
野山参表面呈淡黄色，茎上部四面密生芦腕，下部有较长的圆芦，主根上有细密的须根，中下部光而少皱纹，须根粗须均匀，软如皮条，不易折断，根须上有很多珍珠点；圆参表面淡黄，主根呈圆柱形，上部有断续的横纹。
人参味甘，性温，具有补肺壮身，止咳化痰，强筋健骨的功效。
品质鉴别 园参以身长支大，芦长为佳；野山参以支大浆足，纹细芦长，腕密有圆芦及珍珠点者为佳。
烹饪运用及注意事项人参宜蒸、煨、炖、制馅等。
有热症、实症者忌食。
忌与藜芦、五灵脂、皂荚、黑豆、紫石英、溲疏等同用。
烹饪中忌用铁器。
2.虫草 别名、产地、产季 虫草（图22—2）又称冬虫夏草、冬虫草等。
产于四川、云南、甘肃、西藏、青海等地。
外形、种类及品质特点 虫草是麦角菌科的真菌（虫草菌）与蝙蝠蛾幼虫在特殊条件下形成的菌虫结合体，子座出幼虫的头部、单生、细长如棒球棍。
常见海拔3000～4000米高山草甸区的土层中。
虫草体呈金黄色、淡黄色或黄棕色，虫壳完整，有些品种腹面足明显，有虫形外壳，在虫的头部伸出菌体，看似虫的身子上长出草。
虽然兼有虫和草的外形，却非虫非草，属于菌藻类生物。
虫草味甘，性温，可补虚损，益精气，止咳化痰。
品质鉴别 以形体完整，虫体丰满肥大，外壳黄亮，内部色白，子座短者为佳。
烹饪运用及注意事项冬虫夏草传统上既作药用，又作食用，是中外闻名的滋补保健珍品。
有实火或邪胜者不宜用，如有较重炎症和外感咳嗽、急性咳嗽并有发热现象的不要吃，感冒期间不宜进补，婴幼儿也不宜吃虫草。

编辑推荐

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