

<<烹饪原料学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料学>>

13位ISBN编号：9787040124743

10位ISBN编号：7040124742

出版时间：2007-1

出版时间：高等教育

作者：王向阳 编

页数：232

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>

<<烹饪原料学>>

前言

烹饪与食品紧密相关，烹饪原料是烹饪的基础。

烹饪专业的学生需要扎实地掌握烹饪原料学的基本知识。

随着科学技术发展和国内外烹饪原料、烹饪技术的交流，烹饪原料学已经有了很大的发展。

本书把烹饪原料学放在大食品范畴下介绍，阐述了我国烹饪原料的发展动态。

同时，为了方便今后烹饪的国际交流和写作，对主要的烹饪原料的名称附上了英文和拉丁文。

烹饪原料的分类一直没有统一的方法，这次在与会烹饪和食品专家广泛讨论的基础上，充分吸收了前人的烹饪原料分类方法，在章的层次上，对烹饪原料按照食品商品学分类；章以下各节以及节以下分类，主要参考各行业公认的分类习惯，并结合生物学分类。

这样，烹饪原料的分类基本上与食品商品学分类接轨，体现了实用方便的原则；同时与各行业的分类接轨，使烹饪原料分类融入食品生产的各行各业之中。

烹饪原料范围很广，编者在取舍时，主要依据在北京召开会议时经烹饪专家们充分讨论确定下来的范围，同时多方征求了从事烹饪原料学教学的老师的意见。

本书主要介绍烹饪行业当今流行的原料，同时紧密结合烹饪行业对原料的要求，重点介绍其烹饪特性。

色香味形以及营养和卫生是烹饪原料最重要的特征。

本书比较详细地介绍了烹饪对烹饪原料的色香味形的影响，使学生对烹饪原料的品质特性和烹饪特性有较全面的了解；营养和卫生因为另有专门书籍介绍，本书不作专门阐述。

烹饪原料的品质检验和保藏对烹饪来讲是非常重要的，本书引入食品贮藏保鲜原理和技术加以介绍。

作为基础教材，编者的主观愿望是试图讲清楚所介绍的基本原理、烹饪原料特点，并注意做到精减内容，深入浅出，使之适用于教学。

本教材教学时数，一般为54学时或72学时。

由于本课程是在修完烹饪化学后开设的，同时学生还要学习烹饪营养学、烹饪卫生学等课程，因此，本书对这些内容基本不作介绍。

但由于相当多的烹饪学校没有开设烹饪化学的课程，故本书对少量的烹饪化学的核心内容予以介绍，同时简单地介绍了生物学的分类方法，使原理能够讲清楚。

教学时可以根据情况灵活应用。

<<烹饪原料学>>

内容概要

《烹饪原料学》是教育部新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目成果，是组织有关教育部高职高专教育专业教学改革试点院校编写的。

主要内容包括烹饪原料的资源 and 分类、生物学基础、色香味形基础和烹饪特性、品质检验和保藏原理，以及粮食类、蔬菜类、果品类、花卉药草类、畜禽肉类、蛋品和乳品、鱼类、其他水产品、干货制品类、半成品等烹饪原料及调料、食品添加剂、辅助烹饪原料。

《烹饪原料学》可作为高等职业院校、高等专科学校、成人高等院校及本科院校高职教育相关专业学生学习用书，也可供五年制高职院校、中等职业学校及其他有关人员使用。

<<烹饪原料学>>

书籍目录

绪论第一章 烹饪原料的资源 and 分类第一节 烹饪原料资源特点和科学利用第二节 烹饪原料的分类第三节 烹饪原料的新资源第二章 烹饪原料生物学基础第一节 烹饪原料的化学组成第二节 烹饪原料的细胞结构和组织器官结构第三章 烹饪原料的色香味形基础和烹饪特性第一节 烹饪原料的化学成分与色香味的关系第二节 烹饪原料物理性质与形的关系第三节 烹饪对主要烹饪原料的色香味影响第四节 烹饪对主要烹饪原料的形态和质地的影响第四章 烹饪原料的品质检验和保藏原理第一节 烹饪原料的品质检验第二节 烹饪原料败坏和劣变原因及其抑制原理第三节 烹饪原料保藏技术第五章 粮食类烹饪原料第一节 粮食的原料概况第二节 主粮类第三节 杂粮类第四节 粮食的品质检验与保藏第六章 蔬菜类烹饪原料第一节 蔬菜的原料概况第二节 常见的种子植物蔬菜第三节 常见野生蔬菜第四节 常见的孢子植物和真菌蔬菜第五节 蔬菜的品质检验与保藏第七章 果品类烹饪原料第一节 果品类原料概况第二节 常见的果品第三节 水果的品质检验和保藏第八章 花卉药草类原料第一节 花卉类原料第二节 烹饪常用花卉第三节 烹饪常用药草类原料第九章 畜禽类烹饪原料第一节 畜禽肉的物理性质和化学成分第二节 畜禽肉的结构与畜胴体分割第三节 家畜类第四节 家禽类第五节 野生和其他动物第六节 家畜和家禽副产品第七节 畜禽肉类的品质检验与贮藏第十章 蛋品和乳品烹饪原料第一节 蛋品第二节 乳品第三节 蛋品和乳品的品质检验和保藏第十一章 鱼类烹饪原料第一节 鱼类的原料概况第二节 淡水鱼第三节 咸水鱼第四节 鱼类的品质检验和保藏第十二章 其他水产品烹饪原料第一节 水中无脊椎动物和藻类原料概况第二节 甲壳类第三节 软体动物类第四节 棘皮、腔肠类第五节 藻类第六节 其他水产品的品质检验和保藏第十三章 干货制品类烹饪原料第一节 干货制品类的概况第二节 陆生植物性干料第三节 陆生动物性干料第四节 动物性海味干料第五节 藻类、菌类和植物性海味干料第六节 干料的品质检验和保藏第十四章 半成品烹饪原料第一节 粮食制品第二节 蔬菜和水果制品第三节 肉制品第四节 水产制品第五节 蛋制品第六节 乳制品第十五章 调料和食品添加剂第一节 调料和食品添加剂概况第二节 调味料第三节 调香料第四节 食品添加剂第十六章 辅助烹饪原料第一节 食用油脂第二节 烹饪用水参考文献

<<烹饪原料学>>

章节摘录

插图：(二)食用油脂分类及其化学成分烹饪原料中的脂类化合物通常分为三类：(1)简单脂类，如脂肪等；(2)复合脂类，如磷脂、糖脂及脂蛋白等；(3)衍生脂类，是简单脂类或复合脂类的衍生物，例如脂肪酸、高级醇等。

在以上几类中，最重要的是简单脂类中的脂肪，常称为真脂，而将其他的称为类脂。

食用油脂的主要成分为甘油酯，主要是甘油三酯，还有少量甘油一酯和甘油二酯。

构成甘油三酯的三个脂肪酸若相同，则称为单纯甘油酯；若三个脂肪酸不相同则称为混合甘油酯。

在天然食用油脂中绝大多数为混合甘油酯。

脂肪酸有70~80多种，根据烃基成键情况不同，分为饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸两类。

饱和脂肪酸即烃基中碳原子之间全部以单链相连接。

不饱和脂肪酸即烃基中碳原子之间含有双键。

依含双键的数目不同，分别称为一烯酸、二烯酸、三烯酸和多烯酸。

含双键数目相同，但双键的位置不同，也构成不同的不饱和脂肪酸。

天然脂肪中常见的有：油酸、亚油酸等。

在油脂中的脂肪酸有一部分以游离态存在。

饱和脂肪酸主要有软脂肪、硬脂肪和月桂酸等；不饱和脂肪酸主要有油酸、亚油酸、亚麻酸、花生四烯酸等，这些不饱和脂肪酸常被称为必需脂肪酸。

类脂是一类性质与脂肪相近的有机物，包括磷脂、糖脂、蛋白脂、固醇、蜡等。

其中与食品关系比较密切的是磷脂、固醇和蜡。

磷脂主要有卵磷脂、脑磷脂、神经鞘磷脂等。

磷脂是良好的乳化剂，能降低液体的表面张力，还可防止油脂的氧化，减缓油脂的酸败过程。

磷脂在粗制油中含量较多，在烹调加热时易起泡。

蜡是由高级饱和脂肪酸与高级一元醇形成的酯，主要来自植物体表面的组织。

食用油脂中虽含蜡很少，但在冬季或低温时蜡经常呈云雾状悬浮在油脂中。

<<烹饪原料学>>

编辑推荐

《烹饪原料学》是由高等教育出版社出版。

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>