

<<烹饪原料学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料学>>

13位ISBN编号：9787040166613

10位ISBN编号：7040166615

出版时间：1900-01-01

出版时间：高等教育出版社

作者：阎红

页数：267

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>>

内容概要

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材：烹饪原料学》是新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材之一。

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材：烹饪原料学》主要对烹饪原料的分类、生物学特点、理化性质、品质鉴定和贮藏保管进行了总体论述；对各种常用的传统烹饪原料以及近年来引进和培育的新型烹饪原料进行了种类、品种、特性和应用方面的系统介绍。

主要内容包括了烹饪原料学概述、烹饪原料的品质鉴定和贮藏、动物性烹饪原料、植物性烹饪原料和调辅原料。

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材：烹饪原料学》可以作为高职高专院校餐饮服务类专业的教材，也可作为企事业单位相关从业人员培训、自学的参考用书。

<<烹饪原料学>>

书籍目录

第一章 概述第一节 烹饪原料的概念及烹饪原料学的研究内容第二节 烹饪原料的分类和命名第二章 烹饪原料的品质鉴定和贮藏第一节 烹饪原料的品质鉴定第二节 烹饪原料的贮藏第三章 动物性烹饪原料第一节 高等动物性原料的组织结构及理化特性第二节 哺乳类动物原料第三节 禽类动物原料第四节 两栖爬行类动物原料第五节 鱼类动物原料第六节 低等动物类原料第四章 植物性原料第一节 粮食类原料第二节 蔬菜类原料第三节 果品类原料第五章 调辅原料第一节 调味原料第二节 辅助原料参考文献

<<烹饪原料学>>

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>