

<<烹饪原料学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料学>>

13位ISBN编号：9787309082326

10位ISBN编号：730908232X

出版时间：2011-7

出版时间：复旦大学出版社

作者：冯胜文

页数：388

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

冯祥文主编的《烹饪原料学》从十一个方面论述了烹饪原料学课程体系的全部内容。本教材的特色在于原料分类方法比较切合烹饪生产的实际；专业理论知识比较全面但又不深奥，通俗易懂；对原料的烹饪应用介绍比较全面，既减少了理论讲解的乏味性，同时又使理论和实际紧密的结合起来；在营养功效方面介绍得也很系统，非常符合现代营养观的教学目标；此外还采用彩色图片相结合的方法进行介绍，通俗、直观、易懂。

《烹饪原料学》的适用对象为高职高专、实践类本科烹饪、旅游类师生，同时也可供相关行业的从业人员参考使用。

## <<烹饪原料学>>

### 书籍目录

#### 第一章 绪论

- 一、烹饪原料的概念
- 二、烹饪原料的发展简史
- 三、烹饪原料学的概念
- 四、烹饪原料学的发展过程
- 五、烹饪原料学的研究内容
- 六、学习烹饪原料学的意义
- 七、烹饪原料学的研究方法

#### 第二章 烹饪原料总述

##### 第一节 烹饪原料的分类

- 一、烹饪原料分类的意义
- 二、烹饪原料的分类方法

##### 第二节 烹饪原料的结构与组成

- 一、细胞
- 二、组织
- 三、烹饪原料的化学组成

##### 第三节 烹饪原料的选择及品质检验

- 一、烹饪原料选择的意义
- 二、选择烹饪原料的原则
- 三、影响烹饪原料品质的因素
- 四、烹饪原料的品质标准
- 五、烹饪原料的品质检验

##### 第四节 烹饪原料的贮藏与保鲜

- 一、烹饪原料的贮藏保鲜
- 二、烹饪原料贮藏保鲜的意义
- 三、影响烹饪原料贮藏保鲜的因素
- 四、烹饪原料贮藏与保鲜的方法

#### 第三章 家畜类原料

##### 第一节 家畜类原料概述

- 一、家畜肉的组织结构
- 二、家畜肉的物理性质
- 三、家畜肉的化学成分

##### 第二节 家畜类原料的种类

##### 第三节 家畜副产品

- 一、家畜副产品的概念
- 二、家畜副产品的常见品种

##### 第四节 家畜肉制品

- 一、家畜肉制品概述
- 二、家畜肉制品常见品种

##### 第五节 乳及乳制品

- 一、乳类
- 二、乳制品

##### 第六节 家畜肉的品质检验及贮存保鲜

- 一、家畜肉的品质检验
- 二、家畜肉的贮存保鲜

## <<烹饪原料学>>

### 第四章 家禽及蛋类原料

#### 第一节 家禽类原料

- 一、家禽肌体
- 二、家禽的常见种类

#### 第二节 家禽副产品

- 一、家禽副产品概念
- 二、家禽副产品种类
- 三、禽蛋品质鉴定

#### 第三节 家禽及蛋类加工制品

- 一、禽蛋制品概述
- 二、家禽制品种类
- 三、蛋制品种类

### 第五章 水产类原料

#### 第一节 鱼类

- 一、鱼的基本结构
- 二、鱼的种类

#### 第二节 虾蟹类

- 一、虾蟹的结构
- 二、虾蟹的种类

#### 第三节 软体贝类

- 一、软体贝类的结构
- 二、软体贝类的种类

#### 第四节 水产干制品

- 一、水产干制品概述
- 二、水产干制品种类

#### 第五节 水产品的感官质量检验与贮存保鲜

- 一、水产品的感官质量检验
- 二、水产品的贮存保鲜

### 第六章 野味类原料

#### 第一节 野畜类原料

- 一、野畜类原料结构特点
- 二、野畜类原料营养特点
- 三、常见野畜原料种类

#### 第二节 野禽类原料

- 一、野禽组织结构
- 二、野禽营养特点
- 三、常见野禽原料种类

#### 第三节 爬行类野味原料

- 一、爬行类野味原料结构特点
- 二、爬行类野味原料营养特点
- 三、爬行类野味原料分类
- 四、常用爬行类原料种类

#### 第四节 两栖类野味原料

- 一、两栖类野味概述
- 二、两栖类野味营养特点
- 三、两栖类原料分类
- 四、常见两栖类野味种类

## <<烹饪原料学>>

### 第五节 野生植物性原料

- 一、野生植物性原料结构特点
- 二、野生植物性原料营养特点
- 三、常见野生植物原料种类

### 第七章 昆虫类原料

#### 第一节 昆虫类原料概述

#### 第二节 昆虫类原料常见品种

### 第八章 粮豆类原料

#### 第一节 粮食类原料

- 一、谷类
- 二、豆类
- 三、薯类

#### 第二节 粮豆类制品

- 一、粮豆类制品的概念
- 二、粮豆制品的营养成分
- 三、粮豆制品的分类
- 四、粮豆制品的常见品种

#### 第三节 粮豆制品的保管

- 一、粮食的保管
- 二、豆制品的保管

### 第九章 果蔬类原料

#### 第一节 果蔬类原料概述

- 一、基本概念
- 二、果蔬类原料的营养特点
- 三、果蔬类原料的烹饪应用
- 四、果蔬类原料的品质检验及贮存保管
- 五、果蔬类原料的分类

#### 第二节 根菜类原料

- 一、根菜类原料的结构特点
- 二、根菜类原料的常见品种

#### 第三节 茎菜类原料

- 一、茎菜类原料的结构特点
- 二、茎菜类原料的常见品种

#### 第四节 叶菜类原料

- 一、叶菜类原料的结构特点
- 二、花菜类原料的常见品种

#### 第五节 花菜类原料

- 一、花菜类原料的结构特点
- 二、花菜类原料的常见品种

#### 第六节 低等植物类原料

- 一、食用菌类
- 二、食用藻类

#### 第七节 果蔬及果品类原料

- 一、果蔬类原料
- 二、果品类原料

#### 第八节 蔬果制品

- 一、蔬果制品概念

## <<烹饪原料学>>

二、蔬果制品的营养特点

三、蔬果制品的种类

### 第十章 调味类原料

#### 第一节 调味类原料概述

一、调味类原料的概念

二、调味类原料在烹饪中的作用

三、调味类原料分类

#### 第二节 调味类原料种类

一、咸味调味料

二、甜味调味料

三、酸味调味料

四、麻辣味调味料

五、鲜味调味料

六、香味调味料

### 第十一章 食品添加剂

#### 第一节 食品添加剂概述

一、食品添加剂基本概念

二、食品添加剂分类

三、食品添加剂基本要求

#### 第二节 调色剂

一、着色剂

二、护色剂

#### 第三节 膨松剂

一、碱性膨松剂

二、复合膨松剂

三、生物膨松剂

#### 第四节 致嫩剂

一、碱性致嫩剂

二、酶类致嫩剂

#### 第五节 增稠剂

一、植物性增稠剂

二、动物性增稠剂

### 参考文献

附件1 中华人民共和国食品安全法（节录）

附件2 中华人民共和国野生动物保护法

## <<烹饪原料学>>

### 编辑推荐

《烹饪原料学》从十一个方面论述了烹饪原料学课程体系的全部内容，包括：烹饪原料总述，家畜类原料，家禽及蛋类原料，水产类原料，野味类原料，昆虫类原料，粮豆类原料，果蔬类原料，调味类原料等。

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>