第一图书网, tushu007.com

<<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

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。

第一图书网, tushu007.com

<<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

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

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

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

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