

<<中西烹饪原料>>

图书基本信息

书名：<<中西烹饪原料>>

13位ISBN编号：9787313071187

10位ISBN编号：7313071183

出版时间：2011-3

出版时间：上海交通大学出版社

作者：阎红，王兰 主编

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>

<<中西烹饪原料>>

内容概要

本书在全面介绍目前常用的中西餐原料的基础上，体现出教学所需的必备基础理论知识与实际应用之间的结合。

为了更加形象化和直观化，编著者将多年拍摄和收集的原料图片——附上，有助于各类读者的认知，并增加阅读的愉悦和美感。

为了帮助读者掌握相关的烹饪原料英文专业词汇，本教材在每一种原料的中文名之后均附以相应的英文名。

可基本满足中西餐工艺类学员、中西餐从业人员的学习和工作需要。

<<中西烹饪原料>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 烹饪原料的概念及正确运用的相关因素

第二节 烹饪原料的分类

第三节 烹饪原料的选择

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 烹饪原料的贮藏保管

第三章 粮食

第一节 粮食作物种子的结构特点及组成成分

第二节 粮食的品种特点及运用

第四章 蔬菜

第一节 高等植物果蔬的组织结构和化学组成与果蔬食用品质的关系

第二节 根类蔬菜

第三节 茎类蔬菜

第四节 叶类蔬菜

第五节 花类蔬菜

第六节 果类蔬菜

第七节 藻类蔬菜

第八节 菌类蔬菜

第九节 蔬菜制品

第五章 果品原料

第一节 果品概述

第二节 鲜果

第三节 干果

第四节 果品制品

第六章 高等动物性原料

第一节 高等动物性原料的组织结构和化学组成

第二节 畜兽类原料

第三节 禽类原料

第四节 爬行类原料

第五节 两栖类原料

第六节 鱼类原料

第七章 低等动物性原料

第一节 节肢动物类原料

第二节 软体动物类原料

第三节 棘皮类原料

第四节 其他低等动物类原料

第八章 调味原料

第一节 咸味调味品

第二节 甜味调味品

第三节 酸味调味品

第四节 鲜味调味品

第五节 香辛调味品

第六节 复合调味品

第九章 辅助原料

<<中西烹饪原料>>

- 第一节 食用淡水
- 第二节 食用油脂
- 第三节 食品添加剂

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>