

<<面点原料知识>>

图书基本信息

书名：<<面点原料知识>>

13位ISBN编号：9787501985159

10位ISBN编号：7501985154

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：钱峰，王支援 主编

页数：146

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>

<<面点原料知识>>

内容概要

近年来,随着我国社会经济的快速发展,国家对中等职业教育越来越重视。2005年,国务院在北京召开了全国职业教育工作会议,提出了“大力发展中国特色的职业教育,以服务社会为宗旨,培养数以亿计的高素质劳动者和数以千万计的高技能专业人才,努力实现我国职业教育发展新跨越”。2010年,国务院审议通过了《国家中长期教育改革和发展规划纲要(2010-2020)》,这对中等职业教育来说是新的机遇和挑战,国家对职业教育发展的重视程度达到了空前高度,为职业教育提供了更广泛的政策支持和保障,这对中等职业教育的发展具有极其重要的意义。

随着社会的发展,餐饮业发展迅速,数以万计的餐饮企业需要越来越多的技术人才,烹饪专业的人才需求已出现供不应求的局面。中职烹饪专业培养的人才在从事餐饮行业的人员中,占到全体人员的半数以上。因此,我们要结合餐饮业的特点及烹饪人才的需求特点,根据国家对中职教育的发展意见,提高教学质量,改进教学方法,不断推进教学改革,尽快为社会培养更多更好的烹饪人才。

烹饪专业长期以来一直开设“烹饪原料知识”这门课程,无论什么版本的教材,其相关知识和内容都侧重于烹饪专业的中式烹调方向,而作为中西式面点方向的烹饪专业,一直没有比较系统、比较完善的教材。

为了更好地适应专业需要,在借鉴以往教学经验的基础上,我们编写了《面点原料知识》。本教材作为中职烹饪专业中西式面点方向的专业基础课教材之一,在对原料基础知识进行综述的同时,特别强调了面点制作中的常用原料,对其性质特点、具体运用加以详述,侧重于面点制作中的一些特殊原料。

全书内容丰富、结构恰当、通俗易懂,是面点教学中不可缺少的重要组成部分,以实用为主、够用为度为原则,力争为学生的就业和实际操作打下良好的基础。

本书由江苏省徐州技师学院钱峰、王支援担任主编,河南长垣烹饪职业技术学院高敬严、徐州职教中心刘文来担任副主编。

此外,江苏省溧阳市职业技术学校黄勇、徐州职教中心孙齐参与了编写工作。

全书由钱峰进行统稿。

<<面点原料知识>>

书籍目录

- 模块一 面点原料基本知识
- 模块二 粮食及其制品
- 模块三 动物性原料及其制品
- 模块四 果品及其制品
- 模块五 蔬菜及其制品
- 模块六 蛋、乳及其制品
- 模块七 调味品
- 模块八 食用油脂
- 模块九 食品添加剂
- 参考文献

<<面点原料知识>>

章节摘录

版权页：对原料品质的好坏鉴定方法很多。

但无论使用何种方法进行鉴定，都有一定的标准和要求，这个标准和要求是人们根据原料自身的性质特点及环境因素而制定的，是以原料最佳的食用点为基准要求的，主要包括以下几个方面：1.原料的固有品质 原料的固有品质也称为原料的使用价值，主要包括原料的营养成分、口味、质地等因素。

不同的原料有着不同的品质，有些原料有一定的共性，但不同原料其固有品质也不同，即使同一原料，由于种类关系、地域关系、季节关系等因素，其品质也不尽相同，有时差异还较大。

但无论什么原料，其固有品质应以最佳食用点为最好。

(1) 营养品质 不同的原料营养成分也不相同，原料的营养价值决定了原料的食用价值。

原料因不同生长时期以及存放时间的长短不同，营养成分会发生变化，其营养价值也就不同。

因此要结合其他因素，取其最佳营养价值期。

(2) 口味和质地 口味和质地是原料固有品质的性质体现，人们食用食物，很大程度上追求于食物的口味和质地，良好的口味和口感是满足人们对美食的基本要求。

但原料在不同时期会出现不同的口味和质地，有时还会出现使人反感的口味和质地，因此，要正确识别原料的最佳口味和质地时期。

(3) 成熟度 产品的质量、原料的质量很大程度上取决于原料的成熟度。

2.原料的新鲜 对原料品质的好坏鉴定方法很多。

但无论使用何种方法进行鉴定，都有一定的标准和要求，这个标准和要求是人们根据原料自身的性质特点及环境因素而制定的，是以原料最佳的食用点为基准要求的，主要包括以下几个方面：1.原料的固有品质 原料的固有品质也称为原料的使用价值，主要包括原料的营养成分、口味、质地等因素。

不同的原料有着不同的品质，有些原料有一定的共性，但不同原料其固有品质也不同，即使同一原料，由于种类关系、地域关系、季节关系等因素，其品质也不尽相同，有时差异还较大。

但无论什么原料，其固有品质应以最佳食用点为最好。

(1) 营养品质 不同的原料营养成分也不相同，原料的营养价值决定了原料的食用价值。

原料因不同生长时期以及存放时间的长短不同，营养成分会发生变化，其营养价值也就不同。

因此要结合其他因素，取其最佳营养价值期。

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>