第一图书网, tushu007.com

<<烹饪原料>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料>>

13位ISBN编号：9787502635954

10位ISBN编号：7502635955

出版时间：2012-5

出版时间：中国计量出版社

作者：郝志阔　等主编

页数：347

字数：59200

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《烹饪原料》主要内容包括绪论、烹饪原料基础知识、粮食类烹饪原料、蔬菜类烹饪原料、果品类烹饪原料、畜类烹饪原料、禽类烹饪原料、乳蛋类及其制品、水产品类烹饪原料、调辅类烹饪原料等。
本教材具有较强的实用性和适用性。

《烹饪原料》可作为高职高专、实践性本科烹饪工艺与营养、餐饮管理、食品类专业教材，也可供五年制高职学校、中等职业学校学生使用，亦可供烹饪培训、宾馆饭店从业人员及烹饪爱好者阅读。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第一章 绪论
第一节 烹饪原料的概念与特点
一、烹饪原料的定义
二、烹饪原料的特点
第二节 烹饪原料学研究的内容
一、烹饪原料学的范畴
二、学习烹饪原料学的意义
三、烹饪原料学的相关学科
第三节 烹饪原料采购者的基本素质及职业道德
一、烹饪原料采购者的基本素质
二、烹饪原料采购者的职业道德
本章小结
练习题
第二章 烹饪原料基础知识
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 烹饪原料的化学组成和组织结构
一、烹饪原料的化学组成
二、生物性烹饪原料的组织结构
第三节 烹饪原料的品质检验和储存
一、烹饪原料的品质检验
二、烹饪原料的储存
本章小结
练习题
第三章 粮食类烹饪原料
第一节 粮食原料概述
一、粮食类原料的分类
二、粮食原料的营养成分特点
三、粮食类原料在烹饪中的运用
第二节 烹饪中常用的粮食类原料
一、谷类原料
二、豆类原料
三、薯类原料
第三节 粮食制品
一、粮食制品概述
二、粮食制品的种类
本章小结
练习题
第四章 蔬菜类烹饪原料
第一节 蔬菜原料概述
一、蔬菜类原料概念
二、蔬菜的分类
三、蔬菜的化学组成和营养价值
四、蔬菜在烹饪中的运用

五、蔬菜的品质鉴别
第二节 烹饪中常用的蔬菜原料
一、根菜类蔬菜
二、茎菜类蔬菜
三、叶菜类蔬菜
四、花菜类蔬菜
五、果菜类蔬菜
六、菌藻类蔬菜
第三节 蔬菜制品
一、蔬菜制品的概念及分类
二、蔬菜制品的主要品种
本章小结
练习题
第五章 果品类烹饪原料
第一节 果品原料概述
一、果品的概念
二、果品的分类
三、果品的烹饪运用
四、果品的品质检验与储存
第二节 烹饪中常用的果品类原料
一、鲜果类
二、干果类
三、果品制品
本章小结
练习题
第六章 畜类烹饪原料
第一节 畜类原料概述
一、畜类原料概念
二、畜类原料的烹饪运用
三、畜类原料的品质检验与储存
第二节 家畜类
一、家畜肉
二、家畜的种类
三、家畜副产品
第三节 野畜类
一、野畜的组织结构特点
二、野畜的主要种类
第四节 畜肉制品
一、畜肉制品概述
二、畜肉制品的种类
本章小结
练习题
第七章 禽类烹饪原料
第一节 禽类原料概述
一、禽类原料概念
二、禽类的烹饪运用
三、禽类原料的品质检验与储存

第二节 家禽类
一、家禽肉
二、家禽的种类
第三节 野禽类
一、野禽肉
二、烹饪中常用野禽的种类
三、食用燕窝
第四节 禽制品
一、禽制品概述
二、禽制品的种类
本章小结
练习题
第八章 乳蛋类及其制品
第一节 乳和乳制品
一、乳
二、乳制品
第二节 蛋和蛋制品
一、蛋
二、蛋制品
本章小结
练习题
第九章 水产品类烹饪原料
第一节 水产品概述
一、水产品的概念
二、水产品的分类
三、水产品的营养价值
第二节 鱼类
一、鱼类的形态结构特点
二、烹饪中常用鱼类的主要品种
三、鱼类的品质检验及储存
四、鱼类制品
第三节 两栖爬行类
一、两栖、爬行类原料的特点
二、两栖、爬行类原料常用品种
第四节 虾蟹类
一、虾蟹类的形态结构特点
二、虾蟹的主要种类
三、虾蟹的品质检验及储存
四、虾蟹制品
第五节 贝类
一、贝类的形态结构特点
二、贝类的主要种类
三、贝类的品质检验及储存
四、贝类制品
第六节 其他水产品
一、海参
二、海蜇

三、沙蚕
本章小结
练习题
第十章 调辅类烹饪原料
第一节 调味料概述
一、调味料的概念
二、调味料的烹饪作用
三、调味料的分类
四、烹饪中常用调味料的主要种类
第二节 食用油脂
一、食用油脂概述
二、食用油脂的主要种类
第三节 烹饪用水
一、水的种类
二、水在烹饪中的作用
第四节 烹调添加剂
一、烹调添加剂概述
二、食用色素
三、膨松剂
四、增稠剂
五、致嫩剂
本章小结
练习题
附录
附录Ⅰ 综合练习题
模拟试卷(一)
模拟试卷(二)
模拟试卷(三)
模拟试卷(四)
模拟试卷(五)
综合练习题参考答案
附录Ⅱ 国家野生保护植物名录
附录Ⅲ 国家野生保护动物名录
附录Ⅳ 烹饪原料插图
主要参考文献

编辑推荐

虽然当前《烹饪原料》已有很多版本，但知识体系深浅适度。
切合教学需要，并紧密联系实践环节的教材却是少数。
我们紧紧围绕高职高专人才的培养目标，以“够用、适用”为基本原则编写了本书。
郝志阔、刘鑫锋、陈福玉主编的《烹饪原料》在介绍烹饪原料时，基本包括三大模块，分别是原料的品种和产地、营养价值、烹饪应用。
编写本教材的老师全部来源于教授《烹饪原料》的教学第一线，并且大部分是烹饪营养专业毕业的。
本教材最大程度地保证内容充分反映教学需要，并与实践环节紧密结合。

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