

<<烹饪原料>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料>>

13位ISBN编号：9787501968954

10位ISBN编号：7501968950

出版时间：2009-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：冯玉珠,陈金标

页数：306

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>>

内容概要

本书为普通高等教育“十一五”国家级规划教材。

2006年秋,我们商讨了编写思路、编写大纲和编写方法,并在全国部分院校的同行中征求意见,烹饪教育专家季鸿崑先生对教材的编写提出了许多建设性建议,最终按照56-64学时来设计教材内容。

本教材主要具有以下几个特点: 一是简洁明快,理论知识以够用为主。

对烹饪原料的生物学知识、生物化学知识、制品原料的加工原理和加工过程等的介绍简单扼要,删除了以往教材中常有的野生畜禽原料内容、部分已绝迹或濒临绝迹的原料及国家法规保护的原料,如长江鲟鱼、刀鱼、大鲵、发菜等。

教材尤其突出各种能力的培养,让学生的手脑都动起来,这在每章开头的“能力目标”及章末的“实训项目”中都有体现。

二是点、面结合精选内容。

中国烹饪之所以受到世界的推崇,种类繁多的烹饪原料是其重要的物质基础。

本教材在内容的取舍上,立足于餐饮业所用烹饪原料的整体范围,注意使学生较为全面地掌握烹饪原料共性知识,但又不面面俱到,对具体原料的选择注重实用性与典型性的结合,对所选的原料一般按800-1000字篇幅从种类特征、烹调应用、营养保健、注意事项等方面详细介绍,力求保证学生在有限的课时内掌握必备的知识。

三是体例编排与版式设计新颖独特。

为了便于教学,本教材每章开篇设“知识目标”与“能力目标”,正文中穿插“知识链接”或“特别提示”等,增加了知识性、趣味性的内容,章末设“同步练习”、“实训项目”和“建议浏览网站及阅读书刊”等栏目。

对有关原料的讲述,多辅以图表,直观形象,图文并茂,突出直观性强的特点。

四是一体化设计、多种媒体有机结合。

在主教材的基础上,我们还配套开发了多媒体课件、实训指导、综合习题等课程资源,收集了大量的原料图片资料、视频素材,建立了本课程的教学资源库,其中,经过长时间、多渠道积累的各种烹饪原料的视频资源已达50G,在教学中发挥了巨大的作用。

<<烹饪原料>>

书籍目录

第一章 烹饪原料概述 学习目标 第一节 烹饪原料的概念及研究内容 第二节 烹饪原料的命名和分类 第三节 烹饪原料的标准与品质检验 第四节 烹饪原料资源的开发与保护 同步练习 实训项目 建议阅读书刊 参考文献第二章 粮食原料 学习目标 第一节 粮食原料概述 第二节 粮食的品种及烹饪应用 第三节 粮食制品及烹饪应用 第四节 粮食的品质检验与保藏 同步练习 实训项目 建议浏览网站及阅读书刊 参考文献第三章 蔬菜原料 学习目标 第一节 蔬菜原料概述 第二节 典型蔬菜品种及烹饪运用 第三节 蔬菜制品及烹饪运用 第四节 蔬菜的品质检验和贮存保鲜 同步练习 实训项目 建议浏览网站及阅读书刊 参考文献第四章 果品原料 学习目标 第一节 果品原料概述 第二节 典型果品及烹饪运用 第三节 果品的品质检验和贮存保鲜 同步练习 实训项目 建议浏览网站及阅读书刊 参考文献第五章 畜类原料 学习目标 第一节 畜类原料概述 第二节 畜类胴体的分割与烹饪运用 第三节 畜类制品及烹饪运用- 第四节 畜类原料的品质检验和保藏 同步练习 实训项目 建议浏览网站及阅读书刊 参考文献第六章 禽类原料 学习目标 第一节 禽类原料概述 第二节 禽肉原料的分档与烹饪运用 第三节 禽类制品及烹饪运用 第四节 禽类原料的品质检验与贮藏 同步练习 实训项目 建议浏览网站及阅读书刊 参考文献第七章 鱼类原料 学习目标 第一节 鱼类原料概述 第二节 典型鱼类及烹饪运用 第三节 鱼类制品及烹饪运用 第四节 鱼类的品质检验和贮存保鲜 同步练习 实训项目 建议浏览网站及阅读书刊 参考文献第八章 其他水产 第九章 调味料第十章 辅助料附录同步练习参考答案

<<烹饪原料>>

章节摘录

插图：第一章 烹饪原料概述第一节 烹饪原料的概念及研究内容一、烹饪原料的概念烹饪原料（Cooking materials）是指通过烹饪加工可以制作主食、菜肴、面点、小吃等各种食物的可食性原材料，如粮食、蔬菜、果品、畜禽肉、鱼、虾、蟹、调料等。

烹饪原料是烹饪产品加工的物质基础，无论从采购、贮存、运输，还是到原料的选择、粗细加工、烹调等每一个环节，都是围绕原料展开的。

由此可知，烹饪食品最终质量的优劣，首先取决于原材料质量的优劣。

要想烹制出美味可口的食物，保证食物的质量，就必须选择品质佳的烹饪原料。

清代的袁枚在《随园食单·须知单》中早有论断：“物性不良，虽易牙烹之，亦无味也”。

近年来，市场上的烹饪原料除常见的鸡、鱼、肉、蛋外，各种新品种原料、异地特产原料、反季节原料、绿色食品原料、新培育的上市原料、人工合成的调辅料、一些不常用的新奇原料、国外引进的原料等层出不穷、日益增多，原料的质量规格与档次的差别也日益扩大，但“可食性”是烹饪原料的先决条件。

各种烹饪原料必须同时具备以下五个条件才具有可食性。

<<烹饪原料>>

编辑推荐

《烹饪原料》是由中国轻工业出版社出版发行的。

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>