

<<中式烹调师.高级>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师.高级>>

13位ISBN编号：9787563616039

10位ISBN编号：7563616039

出版时间：2005-6

出版时间：石油大学出版社

作者：《中式烹调师 组编

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>

<<中式烹调师.高级>>

内容概要

《国家职业技能鉴定考试复习指导丛书:中式烹调师(高级)》组织了全国各地一线的优秀教师进行了全面的修订和编写,具有“扣教材紧,材料新鲜,灵活有趣,使用方便”的优势,进一步突出了“学知识,用知识;在生活中学,在生活中用”的理念。

<<中式烹调师.高级>>

书籍目录

第一章 国家题库简介及复习要求 第二章 鉴定考核重点 第三章 理论知识鉴定复习指导 第四章 操作技能鉴定复习指导 第五章 试题精选 第六章 模拟试卷

<<中式烹调师.高级>>

章节摘录

版权页：插图：复合味精是第三代味精产品，不仅可以增强鲜味，还能够增加自然香味，自然、鲜美、醇厚，是采用香味料（牛油、鸡油、香葱、大蒜、黄姜、芹菜粉、辣椒粉、丁香粉）、鲜味料（普通味精、肌苷酸钠、鸟苷酸钠、水解动物蛋白、水解植物蛋白等）与食盐等混合调制而成。

品种有鸡肉味型、鱼肉味型、牛肉味型、虾肉味型、蔬菜味型的味精等。

强力味精是第二代味精产品，主要是采用呈味能力极强的核酸类物质，如肌苷酸钠、鸟苷酸钠、核苷酸钠与普通味精谷氨酸钠，按照特定的比例混合调制而成，其鲜味程度足普通味精谷氨酸钠的几倍或几十倍。

咖喱是一种由多种芳香植物调料混合的复合型调料，原料中有八角茴香、花椒、小茴香、肉豆蔻、辣椒、芫荽、大蒜、百里香、芥末、陈皮、丁香、汁草、胡椒、砂仁、黄姜、生姜、月桂等20多种香料。

黄酒中主要呈香味的物质是醇类、糖类、氨基酸、有机酸等。

黄酒中的酒精能够溶解原料中的三甲胺、硫化氢、甲硫醇等腥臭味物质成分，随着加热而挥发掉。

黄酒中的醇类物质能够在加热过程中与有机酸成分发生化合，生成气味芳香的酯类化合物，从而增加菜品的芳香滋味。

人造奶油又称麦淇淋，是以植物油为原料，通过催化剂实现氢化反应，使不饱和脂肪酸的分子结构发生变化，形成饱和脂肪酸，提高油脂的熔点，使油脂得到硬化。

通过加入的乳化剂、色素、维生素、食盐、防腐剂、香味剂等经过乳化冷却制造而成。

具有良好的塑性、冲气性、延展性、口溶性，胆固醇含量为零，适宜甜品糕点的调理之用，不宜加热使用。

<<中式烹调师.高级>>

编辑推荐

《国家职业技能鉴定考试复习指导丛书:中式烹调师(高级)》由石油大学出版社出版,结合多年教学经验所总结的智慧结晶,《国家职业技能鉴定考试复习指导丛书:中式烹调师(高级)》突出案例教学,从初学者的角度出发,通过通俗易懂的语言,丰富多彩、图文并茂的案例,详细生动地介绍中式烹调师的技巧。

<<中式烹调师.高级>>

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>