

<<烹饪原料学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料学>>

13位ISBN编号：9787564107888

10位ISBN编号：756410788X

出版时间：2007-7

出版时间：东南大学出版社

作者：王兰

页数：224

字数：348000

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>

## <<烹饪原料学>>

### 内容概要

本书紧紧围绕高职高专人才的培养目标，以“够用适度”为编写原则，尽量做到教材内容既系统又合理调整、取舍，既注重传统又突出新颖性。

具体表现在：对涉及烹饪原料普遍性和特殊性的内容进行比较、总结；与原料的烹饪运用密切结合；在重点介绍传统的、常用的原料种类的同时，适当增加新特原料；在书中除插入少量的黑白图外，还专门集中选配了大量彩图，增强原料的直观性；在每章的篇首有学习内容提示，导入该章将学习的内容，并增加了知识性、趣味性的引导案例，让学生带着问题学习，增强学习的主动性。

## &lt;&lt;烹饪原料学&gt;&gt;

## 书籍目录

- 总论第一章 烹饪原料与烹饪原料学 第一节 烹饪原料概述 一、烹饪原料的概念 二、烹饪原料的分类 三、烹饪原料的选择原则 第二节 烹饪原料的历史与现状 一、古代烹饪原料的运用 二、现代烹饪原料的运用 第三节 烹饪原料学概述 一、烹饪原料学的性质和研究内容 二、烹饪原料学的学习和研究方法第二章 烹饪原料的品质鉴定与贮藏 第一节 烹饪原料的品质鉴定 一、烹饪原料品质鉴定的标准 二、烹饪原料品质鉴定的方法 三、烹饪原料品质鉴定的意义 第二节 烹饪原料的贮藏 一、影响烹饪原料质量变化的因素 二、烹饪原料在贮藏中的质量变化 三、烹饪原料的贮藏方法第三章 动植物性原料的性状特征 第一节 动物性原料的特征 一、动物性原料的组织结构 二、动物性原料的化学成分 三、动物性原料的主要物理性状 第二节 植物性原料 一、植物性原料的组织结构 二、植物性原料中的化学成分上编 主配原料 第四章 高等动物性原料 第一节 畜类原料 一、家畜及野畜类原料 二、畜类副产品 三、畜类制品 第二节 禽类原料 一、家禽及野禽类原料 二、禽类副产品 三、禽类制品 第三节 两栖爬行类原料 一、两栖爬行类动物的主要特征 二、两栖爬行类动物的烹饪运用 第四节 鱼类原料 一、鱼类原料的特征 二、鱼类原料的种类 三、鱼类制品 四、鱼类原料的烹饪运用 第五章 低等动物性原料 第一节 棘皮动物 一、海参纲动物原料 二、海胆纲动物原料 第二节 节肢动物 一、甲壳纲动物原料 二、昆虫纲动物原料 三、蛛形纲动物原料 第三节 软体动物 一、软体动物的形态结构 二、软体动物的食用性状 三、软体动物的主要种类 四、软体动物的制品 第四节 其他低等动物 一、星虫类和蠕虫类原料 二、沙蚕类原料 三、蚯蚓类原料 四、腔肠类原料 第六章 植物性原料 第一节 粮食类 一、粮食作物种子的结构及组成成分 二、粮食的种类 三、粮食制品 四、粮食在烹饪中的运用 第二节 蔬菜类 一、种子植物蔬菜 二、孢子植物蔬菜 三、蔬菜制品 四、蔬菜在烹饪中的运用 第三节 果品类 一、果品的种类 二、果品在烹饪中的运用下编 调辅原料 第七章 调味原料 第一节 咸味调味品 一、食盐 二、发酵性咸味调味品 第二节 甜味调味品 一、食糖 二、糖浆 三、蜂蜜(蜂糖) 四、糖精 五、其他甜味剂 第三节 酸味调味品 一、食醋 二、番茄酱 三、柠檬酸 四、浆水 第四节 鲜味调味品 一、味精 二、高级汤料(高汤) 三、其他鲜味调味品 第五节 香辛味调味品 一、香辛料及其种类 二、香辛味调味品的种类 三、香辛味调味品的使用原则 第八章 辅助原料 第一节 食用淡水 一、水的性质 二、水在烹饪中的作用 第二节 食用油脂 一、食用油脂的成分和性质 二、食用油脂的种类 三、食用油脂在烹饪中的作用 第三节 烹饪中常用的食品添加剂 一、调色剂 二、调质剂参考文献

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>