

<<烹饪原料学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料学>>

13位ISBN编号：9787040257632

10位ISBN编号：7040257637

出版时间：2009-3

出版时间：高等教育出版社

作者：王向阳 编

页数：259

字数：390000

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>

## &lt;&lt;烹饪原料学&gt;&gt;

## 前言

随着科学技术发展,近年来烹饪原料学已经有了新的发展。

同时,随着我国工业化进展,部分地区环境污染比较严重,烹饪原料的安全性存在不确定因素。

目前,国外的有机食品发展迅猛,我国无公害农产品、绿色食品、有机食品发展也很快。

烹饪原料的安全性越来越重要。

因此,本书在本次修订中,增加了第十七章,介绍各种影响食品安全的危害因子主要发生在哪些烹饪原料上,并介绍了危害人体的情况和可能的避免方法。

本书本次修订同时充分吸收了最新研究成果,丰富了烹饪原料学的内容。

烹饪原料的品质检验对烹饪来讲是非常重要的,本书增加了这方面内容,特别是在粮食、水产品等方面;同时加强了乳品原料的品质特点和保藏技术介绍;加强了烹饪原料成分的功能作用介绍,增加了介绍烹饪原料保鲜和烹饪原料加工中出现的各种外观变化的内在原因的内容。

本次修订参考了职业考试大纲等,删除了第一版第八章花卉药草原料的第一节内容,在原第五章粮食类烹饪原料中大量补充介绍了大米、面粉的品质、烹饪和加工特点;在原第六章和第七章蔬菜、果品类烹饪原料方面,大量增加食疗、功能物质成分、著名品种、著名产地及上市旺季等方面内容的介绍;在原第九章畜禽类烹饪原料中增加了鸽子、鹌鹑等常见的烹饪原料内容;在原第十二章其他水产品烹饪原料中加强了品质检验、识别、特征等介绍;补充了原第十三章干货制品类烹饪原料的内容;同时增加部分脱水花卉药草的英文和拉丁文等内容。

本书第二版由浙江工商大学食品生物环境学院王向阳老师修订,原书修改量为15%左右。

新增加的第十七章第一节和第三节由浙江工商大学食品生物环境学院施青红老师编写,第十七章第二节由浙江工商大学食品生物环境学院王向阳老师编写。

由于编者的水平及教学经验有限,书中错误和欠妥之处在所难免,希望读者批评指正。

## <<烹饪原料学>>

### 内容概要

本书是普通高等教育“十一五”国家级规划教材，是烹饪、餐饮等专业基础课程教材。

本书正文部分共17章，主要内容包括烹饪原料的资源 and 分类，烹饪原料生物学基础，烹饪原料的色香味形基础和烹饪特性，烹饪原料的品质检验和保藏原理，粮食类烹饪原料，蔬菜类烹饪原料，果品类烹饪原料，花卉药草类原料，畜禽类烹饪原料，蛋品和乳品烹饪原料，鱼类烹饪原料，其他水产品烹饪原料，干货制品类烹饪原料，半成品烹饪原料，调料和食品添加剂，辅助烹饪原料以及烹饪原料的安全性等，较为详细地介绍了烹饪行业当今流行的烹饪原料，并紧密结合烹饪行业对原料的要求，着重介绍了其烹饪特性。

本书知识讲解深入浅出，简洁精练，具有较强的适用性和实用性。

本书可作为高等职业院校、高等专科学校、五年制高职院校、成人高等教育及本科院校高职教育烹饪、餐饮管理与服务等相关专业学生学习用书，也可供餐饮、烹饪行业社会从业人员培训或工作使用。

。

## &lt;&lt;烹饪原料学&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 烹饪原料的资源 and 分类 第一节 烹饪原料资源特点和科学利用 第二节 烹饪原料的分类 第三节 烹饪原料的新资源第二章 烹饪原料生物学基础 第一节 烹饪原料的化学组成 第二节 烹饪原料的细胞结构和组织器官结构第三章 烹饪原料的色香味形基础和烹饪特性 第一节 烹饪原料的化学成分与色香味的关系 第二节 烹饪原料物理性质与形的关系 第三节 烹饪对主要烹饪原料的色香味影响 第四节 烹饪对主要烹饪原料的形态和质地的影响第四章 烹饪原料的品质检验和保藏原理 第一节 烹饪原料的品质检验 第二节 烹饪原料败坏和劣变原因及其抑制原理 第三节 烹饪原料保藏技术第五章 粮食类烹饪原料 第一节 粮食的原料概况 第二节 主粮类 第三节 杂粮类 第四节 粮食的品质检验与保藏第六章 蔬蒂类烹饪原料 第一节 蔬菜的原料概况 第二节 常见的种子植物蔬菜 第三节 常见野生蔬菜 第四节 常见的孢子植物和真菌蔬菜 第五节 蔬菜的品质检验与保藏第七章 果品类烹饪原料 第一节 果品类原料概况 第二节 常见的果品 第三节 水果的品质检验与保藏第八章 花卉药草类原料 第一节 烹饪常用花卉类原料 第二节 烹饪常用药草类原料第九章 畜禽类烹饪原料 第一节 畜禽肉的物理性质和化学成分 第二节 畜禽肉的结构与畜胴体分割 第三节 家畜类 第四节 家禽类 第五节 其他野味动物.....第十章 蛋品和乳品烹饪原料第十一章 鱼类烹饪原料第十二章 其他水产品烹饪原料第十三章 干货制品类烹饪原料第十四章 半成品烹饪原料第十五章 调料和食品添加剂第十六章 辅助烹饪原料第十七章 烹饪原料的安全性参考文献

## &lt;&lt;烹饪原料学&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：畜禽肉的肌肉组织分为3类，即骨骼肌、平滑肌和心肌。骨骼肌各种构形附着于骨骼上，但有些也附着于韧带、筋膜、软骨和皮肤，从而间接附着于骨骼。骨骼肌受中枢神经系统控制，又称为随意肌，心肌和平滑肌则不同，称非随意肌。平滑肌是形成内脏器官的肌肉部分，骨骼肌是烹饪中用得最多的肌肉组织，所以重点介绍骨骼肌和所依附的骨骼的构造。

（一）肌肉组织 构成肌肉的基本单位是肌纤维，肌纤维外有一层很薄的结缔组织膜围绕，并将它们彼此隔开，由50~150条肌纤维聚集，外包一层结缔组织鞘膜形成的小束，称小肌束。每数十个小肌束集合在一起，并由稍厚的结缔组织膜包围形成次级肌束，再由许多次级肌束集合在一起，外面包有一层较厚的结缔组织膜，即是我们平时所说的肌肉块。

肌肉中的结缔组织膜主要起着支撑的作用。

在这些肌束之间还有脂肪沉积其中，使肌肉横断面呈现出大理石样纹理，且在烹饪时具有该种畜禽肉特有的风味。

禽肉肌纤维比畜肉细，相对嫩度要好些，出肉率要高些。

（二）脂肪组织 脂肪组织属于结缔组织中的一类，也是骨骼的重要组成部分，是由脂肪细胞单个或成群地借助疏松结缔组织联合在一起。脂肪细胞是动物体内最大的细胞，同时也是组织脂肪的构造单位，里面充满脂肪滴，细胞核则被挤到周边。

脂肪细胞越大，里面的脂肪滴则越多，出油率也越高。

脂肪组织是肉品质好坏的第二因素，具有较高的食用价值。

烹饪运用中脂肪对菜肴的风味具有较大的影响。

脂肪在肉中含量的多少，决定于动物的种类、品种、年龄、性别和育肥程度。

脂肪主要积蓄在皮下、腹腔和肾周围，在饲养条件良好的情况下，也可沉积在肌肉间和肌纤维间，但禽类肌间脂肪极少。

脂肪在动物体内沉积的顺序一般先是腹腔，次之是皮下，再次是肌肉间，最后才沉积到肌纤维之间。当肌间纤维间沉积一定量的脂肪时，不但使肌束分离，而且可防止水分蒸发，使肉多汁口感嫩度较好，烹饪时应注意脂肪沥积的情况，便于较好地运用。

正常情况下，猪、羊、水牛、鸭的脂肪都呈白色，但依次要淡些。

鸡、马、黄牛脂肪呈黄色，同样也是按顺序逐次变淡。

（三）结缔组织 疏松结缔组织、致密结缔组织和网状结缔组织在畜类的体内分布最广，是肉的次要成分，骨骼肌中含有一定量的结缔组织，对各器官组织起到支持和连接作用，使肌肉能保持一定的弹性和硬度。

结缔组织主要由无定形基质和纤维构成。

纤维有3种，即胶原纤维、弹性纤维和网状纤维。

胶原纤维是结缔组织的主要成分，以许多胶原纤维聚集的形式存在，并分散于基质内。

胶原纤维呈白色，也称白纤维，主要由胶原蛋白组成。

胶原纤维性状极为柔软，牵引力较强，但缺乏弹性，经60%的温度加热，可收缩 $1/4 \sim 1/3$ ，在沸水或弱酸中变成明胶。

弹性纤维与胶原纤维形成网状结构，多存在于肌肉组织内和血管壁上，其主要成分为弹性蛋白，耐酸、碱及加热力强，是肉变硬的原因之一。

网状纤维主要分布于疏松结缔组织与其他组织交界处，如脂肪组织和毛细血管周围，网状纤维其化学性质与胶原纤维相似，和水同时加热不会出现胶状。

<<烹饪原料学>>

编辑推荐

《普通高等教育"十一五"国家级规划教材:烹饪原料学(第2版)》可作为高等职业院校、高等专科学校、五年制高职院校、成人高等教育及本科院校高职教育烹饪、餐饮管理与服务等相关专业学生学习用书,也可供餐饮、烹饪行业社会从业人员培训或工作使用。

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>