

<<烹饪原料>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料>>

13位ISBN编号：9787111334231

10位ISBN编号：711133423X

出版时间：2011-3

出版时间：机械工业出版社

作者：杨霞 编

页数：278

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

随着高职教育的不断深入，相关课程改革势在必行。为了满足烹饪工艺与营养专业高职教育的需要，提升课程的科学性和应用性，本书从基础理论、技能训练、拓展知识、习题等方面对“烹饪原料”进行了全面和系统的讲解，主要包括概论、烹饪原料的化学组成和组织结构、烹饪原料的资源 and 分类、烹饪原料的品质检验与保藏、粮食类、蔬菜类、果品类、畜类、禽类、两栖爬行类、鱼类、无脊椎动物类、调料和食品添加剂、辅助烹饪原料等内容。

本书可作为高职高专院校、成人高校相关专业的配套教材，也可供中等职业学校及个人爱好者使用。

<<烹饪原料>>

书籍目录

- 序
- 前言
- 第一章 概论
 - 第一节 烹饪原料的概念、运用发展与资源利用
 - 第二节 烹饪原料的研究内容与方法拓展知识
 - 习题
- 第二章 烹饪原料的化学组成和组织结构
 - 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
 - 技能训练（选做）
 - 拓展知识
 - 习题
- 第三章 烹饪原料的资源 and 分类
 - 第一节 烹饪原料的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
 - 技能训练（选做）
 - 拓展知识
 - 习题
- 第四章 烹饪原料的品质检验与保藏
 - 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
 - 第三节 烹饪原料保藏技术
 - 技能训练（选做）
 - 拓展知识
 - 习题
- 第五章 粮食类
 - 第一节 粮食类原料概况
 - 第二节 谷类粮食
 - 第三节 豆类粮食
 - 第四节 薯类
 - 第五节 粮食制品
 - 第六节 粮食的储存
 - 技能训练（选做）
 - 拓展知识
 - 习题
- 第六章 蔬菜类
 - 第一节 蔬菜类原料概况
 - 第二节 茎菜类蔬菜
 - 第三节 叶菜类蔬菜
 - 第四节 根菜类蔬菜
 - 第五节 花菜类蔬菜
 - 第六节 果菜类蔬菜
 - 第七节 孢子植物类蔬菜
 - 技能训练（选做）

<<烹饪原料>>

拓展知识

习题

第七章 果品类

第一节 果品类原料概况

第二节 鲜果类

第三节 干果类

第四节 果品制品

第五节 水果的品质检验和保藏

技能训练（选做）

拓展知识

习题

第八章 畜类

第一节 畜类原料概况

第二节 畜类原料

第三节 畜类副产品

第四节 畜肉制品

第五节 畜类的乳及乳制品

第六节 畜类的品质检验

技能训练（选做）

拓展知识

习题

第九章 禽类

第一节 禽类原料概况

第二节 家禽

第三节 野禽

第四节 禽制品

第五节 禽蛋及制品

第六节 禽肉品质检验

技能训练（选做）

拓展知识

习题

第十章 两栖爬行类

第一节 两栖类原料

第二节 爬行类原料

技能训练（选做）

拓展知识

习题

第十一章 鱼类

第一节 鱼类概况

第二节 鱼的结构

第三节 海水鱼鲜品

第四节 淡水鱼

第五节 海产鱼

第六节 鱼制品

第七节 鱼类的品质检验及保藏

技能训练（选做）

拓展知识

<<烹饪原料>>

习题

第十二章 无脊椎动物类

第一节 水中无脊椎动物

第二节 棘皮动物类原料

第三节 节肢动物类原料

第四节 软体动物类原料

第五节 水中无脊椎动物原料的品质检验及保藏

技能训练（选做）

拓展知识

习题

第十三章 调料和食品添加剂

第一节 调料和食品添加剂概况

第二节 调味料

第三节 调香料

第四节 食品添加剂

技能训练（选做）

拓展知识

习题

第十四章 辅助烹饪原料

第一节 烹饪用油

第二节 烹饪用水

技能训练（选做）

拓展知识

习题

参考文献

<<烹饪原料>>

章节摘录

版权页：插图：由于生产发展和生活水平提高，这时烹调原料的需求量更大，《东京梦华录》介绍，北宋的汴京（今河南开封），从南熏门进猪，“每群万数”，从新郑门等处进鱼，“常达千担”。元代，为了满足大都（今北京）的粮食供应，海运、漕运（旧时指国家从内河水道运输粮食，供应京城和接济军需）每年两次，有时国内基本种原料不足，还需进口。

北宋有种“香料胡椒船”，就是专门到印度尼西亚等地运载辛香类调料和其他物品的。

与元代有贸易关系的国家和地区有140余个，进口货物220余种，其中最多的是胡椒、茴香、豆蔻、丁香等。

因为原料品种多，研究者也多，《禾谱》、《糖霜谱》、《菌谱》、《笋谱》、《桔录》《荔枝谱》、《鱼经》、《酒经》有多种，这些书籍在理论上支持着烹饪的发展。

（4）明清时期从公元1368年明朝建立到公元1911年清廷灭亡，共543年。

在这封建社会的晚期，中国烹饪进入成熟期。

据明人宋诒记录，弘治年间的烹饪原料已达1300余种。

其中引人注目的是大豆制品发展（多达50多种），蔬菜种植技术提高（有露地种植、保护地种植、沙田种植、真菌寄生养殖），番茄和辣椒引进以及海味（含燕窝、鱼翅、海参、鱼肚）原料脱水处理。回族饮食、西天茶饭、女真饮食、吐蕃饮食都介绍到中原；虎胆、麒面、豹胎、狮乳、鱼须、雀舌、燕尾、牦腰等稀异物料风靡一时。

（5）当代由于生物学、食品卫生学、食品科学、生物化学、微生物学、营养学、植物学、动物学等学科的发展，例如动物工厂化饲养、水产品的网箱人工饲养、大棚蔬菜的普及、转基因动植物的出现等，导致烹饪原料的构成发生巨大的变化，很多原来比较稀有的烹饪原料的产量大幅度上升；冷库的普及对烹饪原料的保存也产生了巨大的影响。

食品加工技术的发展，例如冷冻干燥技术、罐头技术、酿造技术等的发展，使现在半成品烹饪原料的性质和质量与传统的半成品烹饪原料相比有了不可同日而语的差异。

交通工具的发展，使烹饪原料的运输和各地间原料交流变得非常容易，这对烹饪风格产生了巨大的影响。

科学仪器和工厂化设备近年来逐步进入烹饪行业，烹饪原料的清洗有清洗机械，烹饪原料的去皮去核有去皮去核机械，烹饪原料的切片切丝有切片切丝机械。

机械化使容易机械化的烹饪原料品种得到很大发展。

食品卫生学和营养学对烹饪原料也产生了很大的影响。

人们意识到寄生虫、致病微生物、化学残留等的危害。

生吃虾等菜肴开始减少，烤肉类菜肴、腌制食品菜肴的发展受到限制。

我国在20世纪90年代开始兴起有机食品（要求最高，不准使用合成的化肥农药）、绿色食品（要求其次，按规定可适当部分使用化肥农药）、无公害食品，人们对烹饪原料的安全性提出了更高的要求。

<<烹饪原料>>

编辑推荐

《烹饪原料》：河南职业技术学院·国家示范性高职院校建设项目成果。

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>