

<<烹饪原料学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料学>>

13位ISBN编号：9787220064715

10位ISBN编号：7220064713

出版时间：2003年8月1日

出版时间：四川人民出版社

作者：阎红

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

烹饪专业高等职业教育教材。

烹饪原料是烹饪活动的物质基础。

任何一种新的烹饪技术的形成和发展都与烹饪原料的开发和利用密切相关；任何一种烹饪工艺的实施和烹饪目的的实现都必须靠相应的烹饪原料来表达。

学习烹饪原料学的目的是为了对各类原料有准确的、充分的、科学的认识，以便在烹饪活动中能正确地运用不同的原料，烹制出质量上乘的菜点。

<<烹饪原料学>>

书籍目录

绪论

一 烹饪原料学的概念

二 烹饪原料学的研究内容

三 学习烹饪原料学的目的和方法

四 烹饪原料学的发展状况

第一章 烹饪原料的生物学特性

第一节 烹饪原料的分类及命名

第二节 烹饪原料的组织结构

第二章 烹饪原料的物理性质与化学组成

第一节 植物性烹饪原料的物理性质与化学组成

第二节 动物性烹饪原料的物理性质和化学组成

第三章 烹饪原料的选择及贮藏保管

第一节 烹饪原料的选择与鉴别

第二节 烹饪原料的贮藏保鲜

第四章 植物性烹饪原料

第一节 粮食

第二节 蔬菜

第三节 果品

第五章 动物性烹饪原料

.....

第六章 调辅原料

.....

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>