

<<烹饪设备器具>>

图书基本信息

书名：<<烹饪设备器具>>

13位ISBN编号：9787309081237

10位ISBN编号：7309081234

出版时间：2011-6

出版时间：复旦大学出版社

作者：曹仲文 编

页数：267

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>

<<烹饪设备器具>>

内容概要

《烹饪设备器具》主要阐述烹饪工作者在烹饪工作中涉及的主要设备的基本结构、工作原理，强调正确的操作使用和维护保养，理解如何根据烹饪工艺的要求对设备进行合理选用，以及烹饪器具及其管理，此外，针对烹饪实验室的设计也作了较为详细的介绍。

全书分为七章：烹饪原料加工设备、烹饪加热设备、烹饪制冷设备、烹饪器具与材料、烹饪辅助设备系统、烹饪设备与器具管理、烹饪工艺实验室的设计。

典型设备的选择上既反映目前烹饪行业的现状，又介绍新型、先进的烹饪设备，使设备能更好地为工艺服务。

《烹饪设备器具》主要是为烹饪高等教育学校编写的教材，也可作为广大烹饪工作者的技术培训资料，以及烹饪设备行业人员的参考读物。

<<烹饪设备器具>>

书籍目录

- 第一章 烹饪原料加工设备
 - 第一节 清理工艺设备
 - 第二节 烹饪原料的分解和混合工艺设备
 - 第三节 面食加工设备
- 第二章 烹饪加热设备
 - 第一节 概述
 - 第二节 典型燃气热设备
 - 第三节 典型烹饪电热设备
 - 第三节 分子烹饪及其设备
- 第三章 烹饪制冷设备
 - 第一节 概述
 - 第二节 常用烹饪制冷设备
- 第四章 烹饪器具与材料
 - 第一节 概述
 - 第二节 常用烹饪器具的种类和用途
 - 第三节 烹饪器具材料
 - 第四节 常用烹饪器具的选用与维护
- 第五章 烹饪辅助设备系统
 - 第一节 烹饪设备辅助生产设备系统
 - 第二节 烹饪卫生设备
 - 第三节 烹饪环境保护设备系统
- 第六章 烹饪设备与器具管理
 - 第一节 烹饪设备管理
 - 第二节 烹饪器具管理
 - 第三节 烹饪设备与器具的合理选择和配置
- 第七章 烹饪工艺实验室的设计
 - 第一节 烹饪工艺实验室总体设计
 - 第二节 烹饪实验室设计
 - 第三节 烹饪工艺实验室的设备选择及布局
- 参考文献

章节摘录

版权页：插图：（一）果蔬原料的清理加工果蔬原料的清理加工是去除不能食用的根、叶、筋、籽、壳、虫卵及残留的杂物、农药等，通过修理料形，使之清洁、光滑、美观，达到基本符合制熟加工的各项标准。

对于叶菜类原料和根茎类原料的清理加工，其加工的方法和主要目的都有所不同。

叶菜类原料一般是去掉外层的黄叶、根部的根系，以及吸附的杂物。

根茎类原料的主要目的则是去皮或去瓢。

在果蔬原料的清理加工过程中，应用比较多的设备是去皮、去核等方面的设备，如去皮机、去核机、摘把机、剥壳机等。

（二）去皮设备1.根茎类原料去皮概述根茎类原料根据烹饪的要求，大部分情况下，需要去掉外皮。

去皮的方法主要有手工去皮、机械去皮、热力去皮和化学去皮。

厨房手工去皮多采用削、刨、刮等方法。

对于成熟度较高的桃、番茄、枇杷等果蔬原料，可采用高压蒸汽或沸水短时加热，使果蔬原料的表皮突然受热松软，与内部组织脱离，然后迅速冷却去皮。

化学去皮是指利用酸、碱、酶制剂，在一定条件下使果蔬脱皮的方法。

此外，利用激光束烧焦土豆皮并使之形成一氧化碳薄膜，然后将土豆放入水里便可立即食用或加工的方法也已出现。

2.机械去皮设备概述机械去皮设备，按其工作方式可分为连续式和间歇式两种；按照去皮方式可分为摩擦式（旋转滚筒、旋转毛刷、螺旋推进器）、浸泡法（碱液）、喷射法（压力喷嘴）、振动（一般是辅助作用）等；按照工作介质又可分为热蒸汽、水流、真空等。

在实际应用中的去皮机，大部分情况是各种去皮方式的综合，以提高其去皮效率和效果。

此外，针对不同的物料，还有一些针对性的去皮设备，如有南瓜切条去皮机、柑橙类水果去皮机、大蒜去皮机等。

<<烹饪设备器具>>

编辑推荐

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>