

<<中西烹饪原料>>

图书基本信息

书名：<<中西烹饪原料>>

13位ISBN编号：9787313071187

10位ISBN编号：7313071183

出版时间：2011-3

出版时间：上海交通大学出版社

作者：阎红，王兰 主编

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>

## <<中西烹饪原料>>

### 内容概要

本书在全面介绍目前常用的中西餐原料的基础上，体现出教学所需的必备基础理论知识与实际应用之间的结合。

为了更加形象化和直观化，编著者将多年拍摄和收集的原料图片——附上，有助于各类读者的认知，并增加阅读的愉悦和美感。

为了帮助读者掌握相关的烹饪原料英文专业词汇，本教材在每一种原料的中文名之后均附以相应的英文名。

可基本满足中西餐工艺类学员、中西餐从业人员的学习和工作需要。

# <<中西烹饪原料>>

## 书籍目录

### 第一章 绪论

第一节 烹饪原料的概念及正确运用的相关因素

第二节 烹饪原料的分类

第三节 烹饪原料的选择

### 第二章 烹饪原料的品质鉴定和贮藏

第一节 烹饪原料的品质鉴定

第二节 烹饪原料的贮藏保管

### 第三章 粮食

第一节 粮食作物种子的结构特点及组成成分

第二节 粮食的品种特点及运用

### 第四章 蔬菜

第一节 高等植物果蔬的组织结构和化学组成与果蔬食用品质的关系

第二节 根类蔬菜

第三节 茎类蔬菜

第四节 叶类蔬菜

第五节 花类蔬菜

第六节 果类蔬菜

第七节 藻类蔬菜

第八节 菌类蔬菜

第九节 蔬菜制品

### 第五章 果品原料

第一节 果品概述

第二节 鲜果

第三节 干果

第四节 果品制品

### 第六章 高等动物性原料

第一节 高等动物性原料的组织结构和化学组成

第二节 畜兽类原料

第三节 禽类原料

第四节 爬行类原料

第五节 两栖类原料

第六节 鱼类原料

### 第七章 低等动物性原料

第一节 节肢动物类原料

第二节 软体动物类原料

第三节 棘皮类原料

第四节 其他低等动物类原料

### 第八章 调味原料

第一节 咸味调味品

第二节 甜味调味品

第三节 酸味调味品

第四节 鲜味调味品

第五节 香辛调味品

第六节 复合调味品

### 第九章 辅助原料

<<中西烹饪原料>>

- 第一节 食用淡水
- 第二节 食用油脂
- 第三节 食品添加剂

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>