第一图书网, tushu007.com

<<烹饪原料>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料>>

13位ISBN编号：9787501926350

10位ISBN编号：7501926352

出版时间：2007-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：吴志华主编

页数：330

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

烹饪原料学是学习烹饪的一门专业课。
本教材由中国轻工业出版社牵头，全国中等职业教育烹饪工艺系列教材编委会组织编写。
本教材适合于中等专业学校、技工学校、职业学校烹饪专业使用，亦可作为饭店管理、餐旅服务等方面培训人才使用。
　本书较同类教材，除了常例内容，还增添了生物学基础知识、古代烹饪分类和生物学分类、特种养殖原料、野生蔬菜和引进蔬菜、食品添加剂及烹饪中常用的中药材等内容，这些内容，丰富了教材的内涵，突出了其科学性、系统性和实用性。

书籍目录

绪论第一章　烹饪原料的生物学基础、化学组成和组织结构　第一节　烹饪原料的生物学基础知识　第二节　烹饪原料的生物学分类和烹饪学分类　第三节　烹饪原料的化学组成第二章　烹饪原料的品质鉴定及贮存保鲜　第一节　烹饪原料的品质鉴定　第二节　烹饪原料生命活动在贮存中的调节　第三节　烹饪原料的贮存保鲜第三章　粮食类原料　第一节　概述　第二节　小麦与面粉　第三节　稻谷与大米　第四节　其他粮食第四章　蔬菜类原料　第一节　概述　第二节　常见的蔬菜品种及蔬菜制品　第三节　豆类及豆制品第五章　水产类原料　第一节　概述　第二节　常用的水产品种　第三节　鱼制品第六章　畜禽类原料及其制品　第一节　概述　第二节　家畜、家禽的主要类别　第三节　肉的形态学　第四节　畜、禽肉的品质鉴定及贮藏保管　第五节　野味类原料　第六节　肉制品第七章　乳蛋类及其制品　第一节　概述　第二节　乳及乳制品　第三节　蛋及蛋制品第八章　干货制品原料　第一节　概述　第二节　动物性干料　第三节　植物性干料第九章　果品类原料　第一节　概述　第二节　鲜果类原料　第三节　干果类原料　第四节　果品类加工制品第十章　调料　第一节　概述　第二节　调味料　第三节　调香料第十一章　食用油脂、淀粉及食品添加剂　第一节　食用油脂　第二节　淀粉　第三节　食品添加剂第十二章　烹饪中常用的中药材　第一节　概述　第二节　烹饪中常用的中药材主要参考书目

第一图书网, tushu007.com

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