

<<烹饪原料学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料学>>

13位ISBN编号：9787504434319

10位ISBN编号：7504434310

出版时间：2006-1

出版时间：中国商业出版社

作者：崔桂友

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

烹饪原料学是各类院校烹饪专业的一门重要的专业课。

《烹饪原料学》是国内贸易部部编高等商科系列教材之一，供普通高校餐旅、饭店管理、烹饪等专业使用，也可作为成人高校有关专业及饭店、旅游方面培训人才使用。

自80年代以来，我国的烹饪高等教育日益发展，开办烹饪专业的院校、和在校学生数量迅速增加。但我们在教学工作中发现：由于烹饪原料学是一门比较年轻的学科，已出版的几种教材在编写体系上差别较大，在编写内容中存在许多不完善之处。

因此，有关院校的任课教师在几年前就提出亟待编写一本新的烹饪原料学教材。

1992年11月，部分院校的任课教师在武汉商业服务学院认真讨论了烹饪原料学教材的编写体系，但由于各方面的原因，会后没能组织编写。

1995年10月，在全国商专学科建设指导组的倡导下，在扬州大学商学院召开了烹饪高等教育研讨会，决定编写新的烹饪原料学教材。

1996年5月，参编人员在扬州大学商学院对该教材的编写体系和内容进行了认真讨论，然后由主编人整理出详细的编写提纲，各参编者分工编写。

## &lt;&lt;烹饪原料学&gt;&gt;

## 书籍目录

编审说明前言绪论第一章 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 生物性烹饪原料的组织结构第二章 烹饪原料的分类第一节 生物性烹饪原料的分类和命名第二节 烹饪原料的分类第三章 烹饪原料的品质检验和贮藏保鲜第一节 烹饪原料的品质检验第二节 烹饪原料的贮存保鲜第四章 植物性原料(一)——粮食第一节 谷类粮食第二节 豆类粮食第三节 薯类粮食第四节 粮食制品第五节 粮食的贮存第五章 植物性原料(二)——蔬菜第一节 蔬菜类原料概述第二节 根菜类蔬菜第三节 茎菜类蔬菜第四节 叶菜类蔬菜第五节 花菜类蔬菜第六节 果菜类蔬菜第七节 孢子植物类蔬菜第八节 蔬菜制品第九节 蔬菜的品质检验和贮存保鲜第六章 植物性原料(三)——果品第一节 果品类原料概述第二节 鲜果第三节 果干和果仁第四节 糖制果品第七章 动物性原料(一)——畜类原料第一节 家畜的主要种类第二节 畜肉第三节 畜肉的品质检验和保藏第四节 畜类的副产品第五节 畜肉制品第六节 乳和乳制品第七节 野畜及其制品第八章 动物性原料(二)——禽类原料第一节 家禽的主要种类第二节 禽肉第三节 禽副产品第四节 禽制品第五节 蛋和蛋制品第六节 野禽及其制品第九章 动物性原料(三)——两栖爬行类原料第一节 两栖类原料第二节 爬行类原料第十章 动物性原料(四)——鱼类原料第一节 鱼类概述第二节 淡水鱼第三节 海产鱼第四节 鱼制品第五节 鱼类的品质检验和贮存保鲜第十一章 动物性原料(五)——无脊椎动物类原料第一节 棘皮动物类原料第二节 节肢动物类原料第三节 软体动物类原料第四节 其他无脊椎动物原料第十二章 调料第一节 调味料第二节 调香料第三节 调色料第四节 调质料第十三章 辅料第一节 食用油脂第二节 食用淡水主要参考书目附录：中国重点保护野生动物名录

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>