

<<川菜原料知识>>

图书基本信息

书名：<<川菜原料知识>>

13位ISBN编号：9787561426937

10位ISBN编号：7561426933

出版时间：2003-11

出版时间：四川大学出版社

作者：张刚

页数：206

字数：167000

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>

## <<川菜原料知识>>

### 内容概要

烹饪原料是用于制作菜点的各种原料的总称，是菜点质量的保证，一切烹饪行为都离不开烹饪原料。可以这样的说一句：“烹饪原料是烹饪的物质基础”，我们从事的一切烹饪活动都是以烹饪原料为对象而展开的，烹饪技术的高低、作出菜肴质量的好坏等等诸多方面都是通过烹饪原料来表现的，再高级的烹调师如果没有好的烹饪原料，也难烹制出好的佳肴。所以要学好烹饪学，必须掌握好烹饪原料知识。

## <<川菜原料知识>>

### 书籍目录

绪论第一章 烹饪原料知识研究的意义、对象、内容和方法 第一节 烹饪原料知识研究的意义 一、研究原料的产季 二、研究原料的产地 三、研究原料的固有品质 四、研究原料的外部特征 五、研究原料的卫生要求 第二节 烹饪原料知识的研究对象及内容 第三节 烹饪原料知识的研究方法第二章 烹饪原料的分类及品质鉴定 第一节 烹饪原料的分类 一、按原料加工与否分 二、按原料自身的属性分 三、按原料的商品属性分 四、按原料的菜点制作过程中的地位分 第二节 烹饪原料的选择和鉴别 一、烹饪原料选择的基本因素 二、烹饪原料的品质鉴定 第三节 烹饪原料的基本保藏方法 一、引起烹饪原料变质的因素 二、保藏烹饪原料的基本方法及其原理第三章 植物类原料 第一节 粮食类及粮制品 一、粮食的化学成分 二、主粮 第二节 蔬菜制品 一、蔬菜的化学成分 二、蔬菜的分类 三、我国主要蔬菜情况简介 四、蔬菜的保管方法 五、蔬菜制品 第三节 果品类第四章 畜禽及水产类原料 第一节 家畜及制品 第二节 家禽及制品 第三节 水产及制品第五章 调味品及食疗原料 第一节 调味品原料 第二节 食疗原料

## &lt;&lt;川菜原料知识&gt;&gt;

## 章节摘录

6. 夜来香 夜来香又称“夜香花”，萝藦科，多年生缠绕藤本，分布于亚热带地区，我国华东、华南地区常见栽培。

夏季开花，花色黄绿，香气浓郁，夜间特盛，故名。

花朵供食用，人饌可炒，也可供药用。

7. 晚香玉 晚香玉又称“月下香”，石蒜科，多年生草本，原产墨西哥，我国各地普遍栽培。

夏秋开花，花色如白玉，晚间花香浓郁，故名。

花朵供食用，人饌可炸、炒。

8. 菊花 菊花又称“甘菊”、“金蕊”，为菊科植物菊的头状花序，多年生草本，原产我国，各地普遍栽培。

而且品种繁多，为秋季开花，花色清丽，花姿高雅，为著名的观赏植物。

川菜中以白菊花入饌，可炸、做汤等。

9. 兰花 兰花又称“兰”、“山兰”、“草兰”，为兰科植物兰的花蕾，多年生常绿草本，在我国有非常悠久的历史，广布于华中、华南、西南、华东等地区，品种较多，有春兰、蕙兰、建点墨兰、寒兰等品种。

由于品种不同，兰花的花期各异，开花时幽香清远，有“国香”之誉，为我国著名的观赏植物。

兰花入饌主要取其香味，如兰花鸡丝、兰花肚丝等菜肴。

10. 芙蓉花 芙蓉花又称“拒霜花”、“七香花”，为锦葵科植物木芙蓉的花，木芙蓉为落叶灌木或小乔木，原产我国，主产四川、广东、云南等地，四川以成都为多。

芙蓉花秋季开花，花色一日三变，艳丽可爱，花瓣人饌可做汤和药，如芙蓉腐汤，人药可清热凉血、消肿解毒。

11. 桂花 桂花又称“木犀花”，为木犀种植物木犀的花朵，常绿灌木或小乔木，原产我国的西南及中部地区，其他地区也有栽培。

桂花的历史悠久，品种不多，常见的有金桂、川桂、银桂、四季桂等。

桂花秋季开花，花香浓郁，为我国传统名花之一。

桂花入饌多作甜点和甜品的主要配料。

12. 茉莉花 茉莉花又称“奈花”、“蔓华”、“木梨花”，为木犀科植物茉莉的花朵，常绿灌木，原产印度，我国南北各地均有栽培，而以江苏、四川、广东等省为主要产区。

夏季开花质量好，秋季也有花。

茉莉花色白、芳香，以花朵供食用。

入饌主要用于汤粥和甜点的馅心，也是制作花茶的主要原料，也可供药用，有理气、开郁、辟秽、和中的功能。

13. 玫瑰花 玫瑰花又称“刺玫花”、“徘徊花”、“湖花”，为蔷薇科植物，落叶灌木，原产我国，主要产于江苏、浙江、福建、山东、四川、湖北等地。

玫瑰夏季开花，品种按花色分为红玫瑰、白玫瑰、黄玫瑰等几种，质轻而脆。

芳香浓郁，味微苦，花瓣经糖渍而成的蜜玫瑰是制作甜菜、甜点的重要原料。

14. 桃花 桃花为蔷薇科植物桃或山桃的花，桃树为落叶小乔木，原产我国，其栽培历史已有三千多年，各地普遍栽培，四川的成都、简阳、遂宁、南充、江油及重庆的潼南、江津等地主产。

桃树3月开花，花朵入饌可作甜点和甜品的馅料。

近几年来，在成都龙泉一带，桃花盛开时用桃花做桃花宴。

(四)根菜类 根菜类蔬菜是以植物变态的根部作为食用对象，常见的有萝卜、胡萝卜、根用芥菜、山芋、豆薯、芜菁等等，现分别介绍。

1. 萝卜 萝卜又称“莱菔”、“英”、“芦菔”、“紫菘”、“土酥”、“萝卜”，为一字花科植物萝卜的肉质根，一年生或二年生草本，原产我国，各地均有栽培。

萝卜四季均有供应，而且品种繁多，按收获季节可分为冬萝卜、秋萝卜、青萝卜和四季萝卜等四大类

## &lt;&lt;川菜原料知识&gt;&gt;

，品种不同，形色各异，形有圆锥、圆球、长圆锥、扁圆之分，色有白、绿、红、紫之分。

萝卜肉质细密脆嫩，皮薄，汁多，味微甜而带辣。

萝卜含有丰富的营养成分，富含蛋白质，所含淀粉酶有助消化。

民间有“多吃萝卜，不上药铺”之说。

2. 胡萝卜 胡萝卜又称“红萝卜”、“丁香萝卜”、“黄萝卜”、“金笋”，为伞形科植物胡萝卜的肉质根，一年生或二年生草本，原产地中海地区，元朝末年传入中国，各地均有栽培。胡萝卜含胡萝卜素、糖、维生素C以及钙、磷、铁等矿物质和多种氨基酸，营养非常丰富，口感极佳，味甜而有香味，既可生食，又可人饌。

作菜可炒、拌、烧、焖、炖，也可腌渍和干制，同时还是菜肴围边，食品雕刻的主要原料之一。

3. 芜菁 芜菁又称“蒜蔓菁”、“圆根”、“诸葛菜”等，为十字花科植物芜菁的块根和茎，二年生草本，原产我国及欧洲北部，四川主要分布于西部高山、高原和深谷地区的凉山、阿坝和甘孜等地。

冬春两季均产，品种分红皮、白皮两种，块根肥大，质地细密。

脆嫩多汁，味甜供熟食和干制，人饌适宜烧、焖、炖、拌。

其叶经干制或腌制可供全年食用。

4. 大头菜 大头菜又称“大头芥”，为根用芥菜的变种，我国各地均有栽培，四川地区主要产于成都、内江、泸州、天全等地，重庆地区主要产于大足、江津等地。

大头菜的肉质根肉质紧实，含水量少，辣味较浓，所以一般不鲜食，主要做腌制品，是四川四大腌菜之一。

5. 地瓜 地瓜又称“豆薯”、“土瓜”、“凉瓜”、“凉薯”、“沙葛”等，为豆科植物豆薯的块根，一年生蔓生草本，原产热带美洲，我国南部和西南部各地均有栽培，而以成都的牧马山和重庆歌乐山所产地瓜品质最佳。

地瓜质地细嫩，汁多味甜，既可作水果生食又可熟食。

人饌可炒和做菜肴的馅料。

6. 红苕 红苕又称“番薯”、“朱薯”、“甘薯”、“红薯”、“红山药”、“土瓜”，为旋花科植物番薯的块根，多年生蔓状草质藤本，原产热带美洲，我国南北均有栽培。

红苕有黄皮白心、红皮白心、黄皮红心几种。

红苕生食爽脆味甜，人饌可炸、蒸煮和制作小吃。

(五)果菜类 果菜类蔬菜通常是以植物的果实或种子供食用，现分别加以介绍。

1. 黄瓜 黄瓜又称“胡瓜”、“生瓜”、“刺瓜”，以其鲜嫩的果实供食用。

黄瓜为葫芦科植物黄瓜的果实，一年生草本，原产印度，汉代时传入中国，各地均有栽培，四川分布较广，四季均有上市，以夏秋季产量最多。

其质量以长短均匀适中，粗细适度，皮薄肉厚，瓢小，质地脆嫩，味道清香者为佳。

.....

## &lt;&lt;川菜原料知识&gt;&gt;

## 媒体关注与评论

出版前言 20世纪90年代中期以来，随着人民生活水平的提高，餐饮业迅猛发展，社会对烹饪人才的需求日趋旺盛。

各式烹饪培训班的出现犹如雨后春笋，烹饪学历教育也得到了长足发展。

但是，综观整个烹饪教材的出版现状，除出版过两三套层次不等的烹饪教材外，结合各地菜系特色的更具体、更专业的烹饪教材的出版尚属空白。

为此，在川菜发展史上具有重要地位且对烹饪理论、文化特别有研究的新川菜企业成都巴国布衣餐饮发展有限公司及其属下的四川巴国布衣烹饪技术学院组织编写了这套巴国布衣中式烹饪（川菜）大中专教材。

我们对这套教材编写的总体要求有三点：一是理论上的完整性，即要求在理论上要全面、系统，能自圆其说；二是可操作的实用性，即要求不要在理论上钻牛角尖，而更注重用直白、通俗的语言，阐明理论和操作的要点、难点，让学生能一读即懂，举一反三；三是鲜明的时代性，即要通过这套教材反映当前烹饪特别是川菜烹饪的新理念、新技术、新工艺、新设备、新材料、新味型，突出职业教育与时俱进的特色。

2002年初，成都巴国布衣餐饮发展有限公司负责理论文化管理并兼任四川巴国布衣烹饪技术学院院长胡志强先生，会同巴国布衣烹饪技术学院、四川烹饪高等专科学校、四川理工大学的有关教师，根据上述要求，提出了这套教材的构成思路、特点，以及这套教材的单册名称及目录。

经过编审委员会和参写者充分的讨论，进入了正式的编写过程，并于2003年春节后完稿。

经过全体参编人员的努力，本套教材即将陆续付梓，我们诚恳欢迎广大烹饪工作者对这套教材提出宝贵的意见，以便再版时修订。

丛书编委会 2003年9月

<<川菜原料知识>>

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>