

<<烹饪原料知识>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料知识>>

13位ISBN编号：9787563712168

10位ISBN编号：756371216X

出版时间：2004-10

出版时间：旅游教育出版社

作者：黄玉军

页数：222

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>

## <<烹饪原料知识>>

### 内容概要

改革开放以来,我国的烹饪教育得到了快速发展,烹饪专业教材建设也取得了丰硕的成果。但是,随着人民生活水平的不断提高,不仅对烹饪教学提出了许多新要求,餐饮业自身也发生了许多新变化。

因此,编写一套符合我国烹饪职业教育发展要求,满足烹饪教学需要,规范、实用的烹饪专业教材就显得尤为必要。

该烹饪专业系列教材就是为了配合国家职业教育体制改革,服务于培养旅游、餐饮等服务行业烹饪岗位的应用型人才,由我社聘请众多专家,根据《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》和教育部《2003 - 2007年教育振兴行动计划》中关于职业教育课程和教材建设的总体要求与意见,结合餐饮旅游行业的特点精心编写的国家骨干教材。

在教材编写中,我们征求了教育部职业教育教学指导委员会有关专家委员及餐饮行业权威人士的意见,对众多烹饪学校及开设烹饪专业的相关学校和企业进行了调研,并在充分听取广大读者意见的基础上,确定了本套教材的编写原则和模式:针对行业需要,以能力为本位、以就业为导向、以学生为中心,重点培养学生的综合职业能力和创新精神。

<<烹饪原料知识>>

书籍目录

第1章 概述	学习目标	第一节
烹饪原料的概念、形成与发展	一、烹饪原料的概念	二、烹饪原料
料的形成与发展	第二节 烹饪原料的分类与化学结构	一、烹饪原料
原料的分类	二、烹饪原料的化学结构	第三节 烹饪原料
烹饪原料的品质检验	一、影响烹饪原料品质的因素	二、烹饪原料品质
质检验指标	三、烹饪原料品质检验的方法	本章小结
	思考与练习	第2章 粮食类原料及其制品
其制品	学习目标	第一节 粮食类原料
概述	一、粮食的分类	二、粮食的营养成分
	三、粮食在烹饪中的应用	第二节 粮食类原料的分类与特点
类与特点	一、谷类粮食	二、豆类粮食
	三、薯类粮食	第三节 粮食制品的分类与特点
点	一、粮食制品的分类	二、主要粮食制品及其特点
	第四节 粮食的贮存	一、粮食贮存的基本原理
理	二、粮食贮存的方法	本章小结
	思考与练习	学习目标
菜	第3章 蔬菜原料及其制品	一、蔬菜
的分类	第一节 蔬菜类原料概述	三、蔬菜
菜在烹饪中的应用	二、蔬菜的营养成分	一、
根菜类蔬菜	第二节 蔬菜类原料的分类与特点	三、
叶菜类蔬菜	二、茎菜类蔬菜	五、
果菜类蔬菜	四、花菜类蔬菜	第三节 蔬菜
菜制品及其特点	六、菌藻类蔬菜	二、主要蔬菜
菜制品品种及其特点	一、蔬菜制品的分类	一、蔬菜贮存的基本原理
原理	第四节 蔬菜的贮存	本章小结
	二、蔬菜贮存的方法	第4章 果品原料及其制品
	思考与练习	第一节 果品原料概述
	学习目标	二、果品的营养特点
	一、果品的分类	第二节 果品类原料的分类与特点
	三、果品在烹饪中的应用	.....
第5章 畜类原料及其制品	第6章 禽类原料及其制品	第7章 水产品及其制品
第8章 调料与辅料	主要参考书目	后记

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>