

<<烹饪原料学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料学>>

13位ISBN编号：9787564107888

10位ISBN编号：756410788X

出版时间：2007-7

出版时间：东南大学出版社

作者：王兰

页数：224

字数：348000

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

本书紧紧围绕高职高专人才的培养目标，以“够用适度”为编写原则，尽量做到教材内容既系统又合理调整、取舍，既注重传统又突出新颖性。

具体表现在：对涉及烹饪原料普遍性和特殊性的内容进行比较、总结；与原料的烹饪运用密切结合；在重点介绍传统的、常用的原料种类的同时，适当增加新特原料；在书中除插入少量的黑白图外，还专门集中选配了大量彩图，增强原料的直观性；在每章的篇首有学习内容提示，导入该章将学习的内容，并增加了知识性、趣味性的引导案例，让学生带着问题学习，增强学习的主动性。

<<烹饪原料学>>

书籍目录

- 总论第一章 烹饪原料与烹饪原料学 第一节 烹饪原料概述 一、烹饪原料的概念 二、烹饪原料的分类 三、烹饪原料的选择原则 第二节 烹饪原料的历史与现状 一、古代烹饪原料的运用 二、现代烹饪原料的运用 第三节 烹饪原料学概述 一、烹饪原料学的性质和研究内容 二、烹饪原料学的学习和研究方法
- 第二章 烹饪原料的品质鉴定与贮藏 第一节 烹饪原料的品质鉴定 一、烹饪原料品质鉴定的标准 二、烹饪原料品质鉴定的方法 三、烹饪原料品质鉴定的意义 第二节 烹饪原料的贮藏 一、影响烹饪原料质量变化的因素 二、烹饪原料在贮藏中的质量变化 三、烹饪原料的贮藏方法
- 第三章 动植物性原料的性状特征 第一节 动物性原料的特征 一、动物性原料的组织结构 二、动物性原料的化学成分 三、动物性原料的主要物理性状 第二节 植物性原料 一、植物性原料的组织结构 二、植物性原料中的化学成分上编
- 主配原料 第四章 高等动物性原料 第一节 畜类原料 一、家畜及野畜类原料 二、畜类副产品 三、畜类制品 第二节 禽类原料 一、家禽及野禽类原料 二、禽类副产品 三、禽类制品 第三节 两栖爬行类原料 一、两栖爬行类动物的主要特征 二、两栖爬行类动物的烹饪运用 第四节 鱼类原料 一、鱼类原料的特征 二、鱼类原料的种类 三、鱼类制品 四、鱼类原料的烹饪运用
- 第五章 低等动物性原料 第一节 棘皮动物 一、海参纲动物原料 二、海胆纲动物原料 第二节 节肢动物 一、甲壳纲动物原料 二、昆虫纲动物原料 三、蛛形纲动物原料 第三节 软体动物 一、软体动物的形态结构 二、软体动物的食用性状 三、软体动物的主要种类 四、软体动物的制品 第四节 其他低等动物 一、星虫类和蠕虫类原料 二、沙蚕类原料 三、蚯蚓类原料 四、腔肠类原料
- 第六章 植物性原料 第一节 粮食类 一、粮食作物种子的结构及组成成分 二、粮食的种类 三、粮食制品 四、粮食在烹饪中的运用 第二节 蔬菜类 一、种子植物蔬菜 二、孢子植物蔬菜 三、蔬菜制品 四、蔬菜在烹饪中的运用 第三节 果品类 一、果品的种类 二、果品在烹饪中的运用
- 下编 调辅原料 第七章 调味原料 第一节 咸味调味品 一、食盐 二、发酵性咸味调味品 第二节 甜味调味品 一、食糖 二、糖浆 三、蜂蜜(蜂糖) 四、糖精 五、其他甜味剂 第三节 酸味调味品 一、食醋 二、番茄酱 三、柠檬酸 四、浆水 第四节 鲜味调味品 一、味精 二、高级汤料(高汤) 三、其他鲜味调味品 第五节 香辛味调味品 一、香辛料及其种类 二、香辛味调味品的种类 三、香辛味调味品的使用原则
- 第八章 辅助原料 第一节 食用淡水 一、水的性质 二、水在烹饪中的作用 第二节 食用油脂 一、食用油脂的成分和性质 二、食用油脂的种类 三、食用油脂在烹饪中的作用 第三节 烹饪中常用的食品添加剂 一、调色剂 二、调质剂参考文献

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>