

<<烹饪原料学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料学>>

13位ISBN编号：9787030220257

10位ISBN编号：7030220250

出版时间：2008-6

出版时间：科学出版社

作者：霍力 主编

页数：321

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>>

前言

烹饪原料学是烹饪专业的核心课程。

烹饪原料是烹饪活动的物质基础。

烹饪原料种类繁多、复杂，要顺利地进行烹饪活动，应对不同种类的原料进行科学的研究和总结。

本书是教育部高等教育“十一五”国家级规划教材。

全书根据高职高专学生的学习特点，在编写中为原料品种大量配增了插图，使全书图文并茂，通俗易懂，实用性强；在烹饪原料学的内容中首次增加了药膳原料，使教材内容系统全面，信息量大，结构严谨；在野生动植物原料的内容中，重点强调了野生动植物的保护意识，注重科学，逻辑清晰，重点突出。

本书根据教育部高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业教学指导委员会在北京2007年12月召开的审纲会上提出的专家建议进行了修改。

全书贯彻了应用性、就业性、创新性三项原则，吸收了国内外的先进知识和理论，追求简洁明快的风格，注重知识的准确性和实用性，并给学生以拓展知识的空间。

本书可作为高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业和各类烹饪培训班教学用书，也可作为广大教师和烹饪工作者的参考书。

全书由霍力任主编，编写分工：霍力（第一、二、六章）、黄玉海（第三、八章）、刘兴华（第四章）、那世荣（第五章）、吕莉（第七、十一章）、杨雪欣（第九章）、王娟（第十章），书中插图由王影、周亚峰整理。

由于编者水平所限，书中难免出现遗漏和不足之处，希望广大读者指正。

<<烹饪原料学>>

内容概要

本书主要介绍了烹饪过程中常用的动物性原料(家畜、家禽、水产品)、植物性原料(粮食、蔬菜、水果)、辅助原料、调味品、野生动植物原料、药膳原料,并对烹饪原料的名称、原产地、特征、应用特性、食疗功效等进行了系统的讲解。

原料品种还配增了插图,并介绍了野生动植物保护知识。

本书可作为高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业和各类烹饪培训班教学用书,也可作为广大教师和烹饪工作者的参考书。

<<烹饪原料学>>

书籍目录

前言第一章 绪论 第一节 烹饪原料学的研究 第二节 烹饪原料的分类方法 第三节 烹饪原料中的营
养素 第四节 烹饪原料的品质检验 第五节 烹饪原料的储存 本章小结第二章 家畜原料 第一节 家畜
原料概述 第二节 家畜原料种类与副产品 第三节 畜肉制品 第四节 乳和乳制品 本章小结第三章 家
禽原料 第一节 家禽原料概述 第二节 家禽原料种类与制品 第三节 家禽蛋 本章小结第四章 水产原
料 第一节 水产原料概述 第二节 水产原料种类 第三节 水产制品 本章小结第五章 粮食原料 第一
节 粮食原料概述 第二节 粮食原料种类 第三节 粮食制品 本章小结第六章 蔬菜原料 第一节 蔬菜
原料概述 第二节 蔬菜原料种类 第三节 蔬菜制品 本章小结第七章 水果原料 第一节 水果原料概述
第二节 水果原料种类 第三节 水果制品 本章小结第八章 调味原料 第一节 调味原料概述 第二节
调味原料种类 本章小结第九章 辅助原料 第一节 食用油脂 第二节 烹饪添加剂 本章小结第十章
野生动植物原料 第一节 野生动物保护 第二节 野生动植物原料 本章小结第十一章 药膳原料 第一
节 药膳原料概述 第二节 药膳原料种类 本章小结主要参考文献

<<烹饪原料学>>

章节摘录

插图：5．气味家畜肉的气味是指通过鼻腔味觉判断肉品中可挥发物质的个别属性。

各种畜肉都具有各自独特的气味。

影响家畜肉气味的因素较多，如牲畜的种类、性别、健康、加工条件等。

一般来说牛肉、猪肉没有气味，羊肉有特殊的气味（4．甲基辛酸、4．甲基壬酸），狗肉、性成熟的公牲畜有特殊的气味（与性腺体分泌物有关）。

肉腐败后产生臭味、酸败味。

（二）家畜肉的品质感官检验1．家畜肉新鲜度的检验（1）新鲜肉。

指经屠宰加工、卫生检验合格，但尚未进行冷冻的肉。

其特征是表面微干，切面呈鲜红色并略带湿润，肌纤维弹性好，肉质透明，肌腱韧而不坚，关节囊液清亮，具有该种肉特有的气味，煮熟后的肉汤透明芳香，油滴较大。

（2）不新鲜肉。

表面附有黏液，切面色暗红，肉汁混浊，质地松软，脂肪缺乏光泽而发黏，关节表面附有黏液，腱略软，呈浅灰色，肉呈酸败味，煮熟后肉汤稍浑浊，往往有发霉的气味。

（3）变质肉。

表面颜色变深或略带淡绿色，有黏腻感，切面呈污灰色或绿色，肌组织失去弹性，脂肪似软泥样，肉的表层及深层均具有腐败气味，煮熟后肉汤极浑浊，有明显的霉臭味。

2．家畜肉注水的检验（1）外观检验。

新鲜、正常的猪（牛、羊）肉外观色泽正常，呈嫩红色，有光泽。

切割后无渗出物溢出。

注水后的猪（牛、羊）肉的瘦肉部分色泽变淡红，脂肪部分苍白无光，切割后切口流出大量淡红色血水。

（2）触摸检验。

正常的肉切口部位有极少的油脂溢出，用手指肚紧贴肉的切口部位，再离开时，有一定的黏贴感，感觉油滑，无异味；注水肉因含有大量的水分，在触摸时有血水流出，无黏贴感。

（3）燃烧检验。

这是最简单，最有效的鉴别方法。

当怀疑是注水肉时，可取一小块未用的纸巾贴在切开的猪（牛、羊）肉的切口部位的肉上，放置5～15min，待纸巾湿透后取下，然后用火点燃。

如能完全燃烧的，则是正常的肉品；如不能燃烧或燃烧不全，即可判定为注水肉。

<<烹饪原料学>>

编辑推荐

《烹饪原料学》为普通高等教育“十一五”国家级规划教材·餐饮管理与服务类专业教材系列之一。

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>