

<<烹饪原料初步加工>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料初步加工>>

13位ISBN编号：9787504577795

10位ISBN编号：7504577790

出版时间：2009-3

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：沈作恒 主编

页数：47

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>

<<烹饪原料初步加工>>

内容概要

《烹饪原料初步加工》是烹饪专业的一门主要专业课程，它针对行业需要，以就业为导向，以能力为本位，以学员为中心，重点培养学员的职业操作能力。

本书主要包括：鲜活原料的初步加工、干货原料的涨发加工。
通过本书的学习，培训学员能够从事烹饪原料初步加工工作。

本书由鞍山技师学院商饮服务分院沈作恒主编。

<<烹饪原料初步加工>>

书籍目录

第一单元 鲜活原料的初步加工 模块一 鲜活原料初步加工的意义和要求 模块二 蔬菜类的初加工 模块三 家禽、家畜的初加工 模块四 水产类的初加工 思考与练习第二单元 干货原料的涨发加工 模块一 干货原料涨发加工的意义和要求 模块二 水发、碱发的涨发加工 模块三 油发、盐发的涨发加工 模块四 干货原料涨发后的保存 思考与练习

<<烹饪原料初步加工>>

章节摘录

第一单元 鲜活原料的初步加工模块一 鲜活原料初步加工的意义和要求鲜活原料是指新鲜的动物性、植物性原料及活体动物原料。

例如新鲜的蔬菜、河鲜、海鲜、家禽、家畜，新鲜的食用菌类及活体动物等。

这些原料从市场上采购回来以后，大都不宜直接食用。

有的原料含有不能食用的成分，有的原料的某些可食用部位质量下降而失去食用价值。

因此，在正式烹制之前要进行宰杀、焅毛、去鳞、择剔、除污、清洗等处理，以除去不能食用的部分，从而成为菜品、面点制作备用的材料。

这个由毛料向净料转变的过程就称为鲜活原料的初步加工。

概括地说，鲜活原料的初加工就是通过不同的加工方式，去除原料中不符合食用要求的部分，使之达到烹制菜品所需要的净料要求的加工备料过程。

鲜活原料初加工的质量，直接关系到菜品色、香、味、形的质量，关系到原料使用的合理性，关系到食用的营养。

对鲜活原料进行初加工时，应遵循以下基本要求：1. 清洁卫生，食用安全从市场上采购来的各种烹饪原料，一般都带有污秽杂物和不能食用的部分。

植物性原料带有泥土、黄叶、残留农药、虫卵等；动物性原料尚未去除皮毛、血污等；有些原料局部有毒害或者出现变质，这些都要通过初加工加以去除，从而保证原料洁净卫生、食用安全。

<<烹饪原料初步加工>>

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>