

<<烹饪原料与初加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料与初加工技术>>

13位ISBN编号：9787504592415

10位ISBN编号：7504592412

出版时间：2011-8

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：人力资源和社会保障部教材办公室 组织编写

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>

<<烹饪原料与初加工技术>>

内容概要

《烹饪原料与初加工技术(职业技术学院烹饪专业教材)》主要介绍了烹饪原料鉴别与选择的基本标准和一般方法、蔬菜瓜果类原料的选用及初加工方法、水产品类原料选用及初加工方法、禽畜类原料选用及初加工方法、干货类原料及涨发加工技术、调辅原料知识等内容。

《烹饪原料与初加工技术(职业技术学院烹饪专业教材)》为职业技术学院烹饪专业教材，也可作为职工培训用书。

本教材由江镇球、谢飞明主编，邓宇兵、陈焕盛、谭小敏参加编写，黄明超审稿。

<<烹饪原料与初加工技术>>

书籍目录

- 第一章 烹饪原料的鉴别与选择
 - 第1节 烹饪原料品质的鉴别
 - 第2节 烹饪原料的选择与储存
- 第二章 蔬菜瓜果类原料及初步加工技术
 - 第1节 蔬菜瓜果类原料概述
 - 第2节 叶菜类原料的选用及初加工方法
 - 第3节 茎菜类原料的选用及初加工方法
 - 第4节 根菜类原料的选用及初加工方法
 - 第5节 瓜果类原料的选用及初加工方法
 - 第6节 花菜类原料的选用及初加工方法
 - 第7节 食用菌类原料的选用及初加工方法
 - 第8节 豆类原料的选用及初加工方法
- 第三章 水产类原料及初步加工技术
 - 第1节 水产品类原料概述
 - 第2节 鱼类原料的选用及初加工方法
 - 第3节 虾类原料的选用及初加工方法
 - 第4节 蟹类原料的选用及初加工方法
 - 第5节 贝类原料的选用及初加工方法
 - 第6节 其他类水产原料的选用及初加工方法
- 第四章 禽畜类原料及初步加工技术
 - 第1节 禽畜类原料概述
 - 第2节 禽类原料的选用及初加工方法
 - 第3节 家畜类原料的选用及初加工方法
 - 第4节 禽蛋、奶类原料
- 第五章 干货原料及涨发加工技术
 - 第1节 干货原料概述
 - 第2节 植物性干货原料及涨发加工技术
 - 第3节 动物性干货原料及涨发加工技术
 - 第4节 食疗原料涨发加工技术
- 第六章 调辅原料知识
 - 第1节 调味原料
 - 第2节 调香原料
 - 第3节 调色原料、烹饪添加剂原料
 - 第4节 食用油脂、淀粉类原料

<<烹饪原料与初加工技术>>

章节摘录

版权页：插图：第6节 其他类水产原料的选用及初加工方法 一、其他类水产原料介绍 1.沙虫 沙虫又名沙蚕、海蚯蚓，学名为方格星虫，生长在海边沙滩。

2.海蜇 海蜇又名水母、石镜、白皮子。

3.水鱼 水鱼又称甲鱼、团鱼、王八、鳖、鼈鱼等。

二、其他类水产原料的选用及初加工方法 1.沙虫 【品质鉴选】沙虫外形呈长筒形，状似蚯蚓，身软，全身里外都有沙子。

体前端有圆触手，伸张时呈星状。

质优的沙虫个大、肉嫩。

沙虫的营养价值高，含有丰富的蛋白质和矿物质。

中医认为沙虫有滋阴降火、补肾治湿等功效。

【烹饪用途】沙虫可以炒、泡、蒸、灼、滚、炸、刺身等。

沙虫的干制品是珍贵的海味干货。

菜式有“蒜茸蒸沙虫”“酥炸沙虫”“胜瓜沙虫汤”“沙虫刺身”等。

【加工方法】将沙虫放于水盘中（先翻转沙虫身，像翻动物肠一样），顺着同一方向略搅，使沙粒下沉，取出沙虫即可。

2.海蜇 【品质鉴选】海蜇个体分两部分，即伞部和口腕部。

伞部为上半部，呈半球形，俗称海蜇皮；口腕部为下半部，俗称“海蜇头”。

海蜇以个大，肉厚，脆嫩为佳。

海蜇含水丰富，含量高达95%以上，同时含有蛋白质，钙、镁、铁等矿物质和维生素B。

中医认为海蜇有清热解毒、消滞去积、健脾润肠等功效。

【烹饪用途】海蜇以凉拌为主，也可用于炒、炸等。

菜式有“凉拌海蜇”“糖醋海蜇肉”“姜葱炒蜇皮”等。

【加工方法】海蜇捕捞后应即加石灰、明矾和盐浸渍，榨去体内水分，洗净后再用盐腌渍。

新鲜海蜇皮含有沙质，去沙方法是将海蜇皮洗净，滤干水分，然后烧热铁锅，把海蜇皮放入锅中（不入油）拌炒，海蜇皮受热收缩，所含沙子就从皮上掉脱，然后放入清水中漂洗，洗净杂质即可。

3.水鱼、水鱼又称团鱼、甲鱼等。

【品质鉴选】水鱼的头似圆锥形，吻部突出，颈长，多呈橄榄色，背腹扁平，背盘椭圆形，背腹甲包裹着皮肤，背甲边缘的柔软皮称为“裙边”，四肢有蹼。

水鱼是名贵野生类水产品，现已有人工饲养，是人们十分喜爱的滋补食物。

水鱼以鲜活，灵敏健康，个大肥壮，裙边厚实者为佳，野生品质优于饲养。

水鱼肉质细嫩，裙边富含胶质，味道鲜美。

水鱼是一种高蛋白质、低脂肪，营养价值高的烹饪原料。

水鱼肉所含蛋白质中的氨基酸较全面，且含有较丰富的矿物质和维生素。

现代营养学研究发现，水鱼对高血压、冠心病、肺结核、肿瘤等多种疾病有辅助治疗作用。

中医认为水鱼有滋阴益肾、补中益气、滋补骨髓、活血散结等功效。

<<烹饪原料与初加工技术>>

编辑推荐

<<烹饪原料与初加工技术>>

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>