

<<烹饪原料学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料学>>

13位ISBN编号：9787563716371

10位ISBN编号：7563716378

出版时间：2008-5

出版时间：旅游教育出版社

作者：阎红 编

页数：274

字数：288000

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

烹饪原料是一切餐饮工作的物质基础。

对于学习餐饮管理专业、烹饪工艺与营养专业、厨政管理专业的学生及相关从业人员而言，掌握一定的烹饪原料知识，对于从事管理工作和学好烹饪技能是十分必要的。

随着我国经济的持续发展，人民生活水平的不断提高，餐饮业已经成为国民经济中非常重要的行业。为了满足行业对相关人才的需求，我国许多高职高专院校均开设了相应的专业。

为了满足新形势下对烹饪原料知识教学的需求，特编写了本教材。

本教材概括性地介绍了烹饪原料的一般性知识，在突出高职高专理论教学“实用、够用”特点的前提下，阐述了各类烹饪原料的常用种类、品质特点，以及烹饪运用规律等理论知识。

其目的在于帮助学习餐饮管理专业、烹饪工艺与营养专业、厨政管理专业等相关专业的学生奠定扎实的专业基础。

相对于其他同类教材而言，本教材首先，从原料种类的选择上体现出普遍性和特殊性，既具有我国各地常见的一般原料，也包括了具有一定地域性分布的原料，因此，可满足我国南北各地对于烹饪原料教学的需求。

其次，由于西餐在我国餐饮行业中所占比例日益增大，本教材为满足西餐管理和西餐烹饪教学的需求，对某些西餐原料也进行了介绍。

第三，本教材中所涉及的生物性原料，均非属国家保护的动植物原料，个别原料虽然是属于国家保护的物种，但因其人工养殖技术已很成熟，故可以作为烹饪原料加以应用。

第四，为使读者能更好地理解相关知识，书中对大多数原料附有图片。

<<烹饪原料学>>

书籍目录

第1章 绪论 课前导读 教学目标 第一节 烹饪原料学的概念及研究内容 一、烹饪原料的概念 二、烹饪原料学的概念及研究内容 三、学习烹饪原料学的目的和方法 第二节 烹饪原料的分类 一、烹饪原料分类的意义 二、常见的烹饪原料分类法 三、本教材的分类体系 第三节 烹饪原料的发展状况 一、人类发展历史上对烹饪原料的利用 二、我国对烹饪原料的应用特点 本章小结 思考与练习第2章 烹饪原料的品质鉴别和贮藏保管 课前导读 教学目标 第一节 烹饪原料的品质鉴别 一、烹饪原料品质鉴别的定义和作用 二、烹饪原料品质鉴别的依据与标准 三、烹饪原料品质鉴别的方法 第二节 烹饪原料的保藏 一、导致烹饪原料腐败变质的原因 二、烹饪原料的贮藏保管原理 三、烹饪原料的常用保藏方法 本章小结 第3章 粮食类烹饪原料 课前导读 教学目标 第一节 粮食作物种子的结构特点及其组成成分 一、谷类作物种子的结构特点及组成成分 二、豆类作物种子的结构特点及组成成分 第二节 粮食作物烹饪原料的品种特点 一、谷类作物烹饪原料的品种特点 二、豆类作物烹饪原料的品种特点 三、薯类作物烹饪原料的品种特点 第三节 粮食作物烹饪制品 一、粮食作物烹饪制品的种类 二、粮食作物烹饪制品的共性 三、粮食类烹饪制品的品种 本章小结 思考与练习第4章 蔬菜类烹饪原料 课前导读 教学目标 第一节 蔬菜类烹饪原料的组成成分 一、水分 二、碳水化合物 三、维生素 四、有机酸 五、含氮物质 六、矿物质 七、鞣质 八、糖甙 九、色素物质 十、挥发油 十一、油脂和蜡质 十二、酶 第二节 蔬菜类烹饪原料的品种 一、根类蔬菜 二、茎类蔬菜 思考与练习第5章 果品类烹饪原料第6章 畜禽类烹饪原料第7章 两栖类、爬行类烹饪原料第8章 鱼类烹饪原料第9章 低等动物类烹饪原料第10章 调味类烹饪原料第11章 辅助类烹饪原料参考文献

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>