

<<烹饪原料知识>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料知识>>

13位ISBN编号：9787040116465

10位ISBN编号：7040116464

出版时间：2002-1

出版时间：高等教育出版社

作者：孙一慰 编

页数：233

字数：360000

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>

<<烹饪原料知识>>

内容概要

本书是根据教育部2001年颁布的“中等职业学校烹饪专业课程设置”中主干课程“烹饪原料知识教学基本要求”，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

本书采用模块结构编写，由基础模块、实践模块、选学模块组成，内容包括：烹饪原料基础知识，谷物类原料，蔬菜类原料，畜禽类原料，水产品类原料，干货制品类原料，菌藻类原料，果品类原料，调味品类原料，佐助类原料，地方名特原料，复合调味品原料等。

本书可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

<<烹饪原料知识>>

书籍目录

第一章 烹饪原料基础知识 第一节 烹饪原料的化学成分与分类 第二节 烹饪原料的选择 第三节 烹饪原料的品质鉴别 第四节 烹饪原料的保管 复习思考题第二章 谷物类原料 第一节 谷物类原料基础知识 第二节 谷物类原料的种类 第三节 谷物制品 第四节 谷物类原料品质鉴别与保管 复习思考题第三章 蔬菜类原料 第一节 蔬菜类原料基础知识 第二节 常用蔬菜原料种类 第三节 蔬菜制品 第四节 蔬菜类原料的品质鉴别与保管 复习思考题第四章 畜禽类原料 第一节 畜禽类原料基础知识 第二节 畜禽类原料种类 第三节 畜禽肉制品 第四节 乳蛋品 第五节 畜禽类原料的品质鉴别与保管 复习思考题第五章 水产品类原料 第一节 水产品类原料的基础知识 第二节 常用海洋鱼类的品种 第三节 常用淡水鱼类品种 第四节 其他动物性水产品 第五节 鱼类制品 第六节 人造水产品 第七节 水产品类原料的品质鉴别与保管 复习思考题第六章 干货制品类原料 第一节 干货制品类原料基础知识 第二节 干货制品类原料的种类 第三节 干货制品类原料的品质鉴别与保管 复习思考题第七章 菌藻类原料 第一节 菌藻类原料基础知识 第二节 菌藻类原料的品种 第三节 菌藻类原料的品质鉴别与保管 复习思考题第八章 果品类原料 第一节 果品类原料的基础知识 第二节 果品类原料的种类及果制品 第三节 果品类原料的品质鉴别与保管 复习思考题第九章 调味品类原料 第一节 调味品类原料基础知识 第二节 调味品类原料的种类 第三节 调味品类原料的品质鉴别与保管 复习思考题第十章 佐助类原料 第一节 佐助类原料基础知识 第二节 佐助类原料的种类 第三节 佐助类原料的品质鉴别与保管 复习思考题第十一章 地方名特原料及复合调味品原料 第一节 地方名特原料 第二节 复合调味品原料 复习思考题
主要参考书目彩图

章节摘录

(二) 脂肪 脂肪是由一个分子的甘油和三个分子的脂肪酸组成的酯类化合物。

脂肪在常温下一般有固态和液态两种形态。

动物脂肪为固态，主要存在于动物体的皮下组织及内脏之间的组织中，习惯上称为脂；植物脂肪通常为液态，主要存在于植物的果实和油料作物的种子中，习惯上称为油。

动物脂和植物油统称为油脂。

构成脂肪的脂肪酸种类很多，通常分为饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸两种。

不饱和脂肪酸熔点低、消化率高，可达98%；饱和脂肪酸熔点高、消化率低，约为90%。

不饱和脂肪酸中的亚油酸对维持机体的正常生理功能很重要，但人体不能合成，必须靠食物供给，故称为必需脂肪酸。

必需脂肪酸在脂肪中含量的多少，是脂肪营养价值高低的重要标志。

在常温下，呈液态的植物油所含的必需脂肪酸比动物脂高，因此，植物油的营养价值高于动物脂。

(三) 蛋白质 蛋白质是生物体中最重要的组成成分，也是烹饪原料中重要的营养素之一。

烹饪原料中的蛋白质的种类很多，目前，已发现的蛋白质种类达几十种，大多数为无定形的，一般呈液态、半流动态和固态三种形态。

蛋白质是由氨基酸分子组成的高分子化合物。

其结构复杂，不同蛋白质的相对分子质量相差也很大，目前从蛋白质中分离出来的氨基酸主要有20余种。

根据人体的需要，有的氨基酸在人体内可由其他物质转化得到，不一定从食物中摄取，称为非必需氨基酸。

有的氨基酸在人体内不能合成，必须从食物中摄取，称为必需氨基酸。

在20余种氨基酸中有8种为必需氨基酸。

在烹饪原料中，蛋白质的含量和质量有很大的差别。

一般情况下，动物性原料比植物性原料含量丰富，质量好，这是因为它们所含的必需氨基酸和非必需氨基酸的种类、比例不同。

因此蛋白质又有完全蛋白质和不完全蛋白质之分。

蛋白质还有互补作用，即如果同时食用两种或两种以上含有不同蛋白质的食物，可使蛋白质的氨基酸得到相互补偿而改善蛋白质的质量，提高食物的营养价值。

因此，膳食结构要讲究主、副食品的混合，粗、细食物的搭配。

· · · · · ·

<<烹饪原料知识>>

编辑推荐

其它版本请见：《烹饪原料知识（烹饪专业）》

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>