

<<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：9787040298352

10位ISBN编号：704029835X

出版时间：2010-9

出版范围：高等教育

作者：孙一慰 编

页数：247

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>

## 前言

本书第一版自2002年出版以来，因其理论的前瞻性，突出地体现了课程改革、能力本位、实用导向、弹性学习的教材编写思想，受到全国中等职业学校烹饪专业广大师生的欢迎。

随着职业教育的大改革、大发展，教材内容也应该有相应的调整，以更好适应教学需要。

为此我们在本书第一版的基础上进行了必要的修订。

本着“删旧推新、去繁就简、案例解析、易懂实用、利教利学”的原则，本书主要从五方面做了修订：第一，为了引导学生顺利地进入学习，在每章开始增设了“学习目标”，便于学生对将要学习的内容和达到的目标有一个总体的了解。

在每章正文前增加了“导入”，在每章末增加了“本章小结”，作为对本章知识的回顾和总结。

第二，对各章节的知识内容作了部分修改和增减，以适应现在的知识需要，使内容更具有先进性、科学性和实用性。

第三，适当增加了“知识链接”，用来增加知识的深度和广度，以扩大知识面、增强实用性。

第四，课后练习的调整。

对每章后的思考与练习进行了调整，使题型多样化。

例如增加了选择题、填空题、是非题、简答题、实践题，满足学生多形式、多角度练习的需要。

第五，根据内容的调整和各知识点的重要性，对学时进行了调整。

## <<烹饪原料知识>>

### 内容概要

《烹饪原料知识（第2版）（烹饪专业）》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，采用模块化结构编写，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、地方名特原料及复合调味品原料。

本次修订根据行业发展情况，删除了一些不常用的烹饪原料，增加了一些新近使用的原料；在保持体例基本不变的情况下，《烹饪原料知识（第2版）（烹饪专业）》内容更具时代性和直观性。

《烹饪原料知识（第2版）（烹饪专业）》配有网络教学资源，通过封底所附学习卡，可登录网站，获取相关教学资源。

学习卡兼有防伪功能，可查询图书真伪，详细说明见书末“郑重声明”页。

《烹饪原料知识（第2版）（烹饪专业）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，还可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

## &lt;&lt;烹饪原料知识&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 烹饪原理知识第一节 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 烹饪原料的保管练习题第二章 谷物类原理第一节 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 谷物类原料的品质鉴别与保管练习题第三章 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练习题第四章 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练习题第五章 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练习题第六章 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练习题第七章 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练习题第八章 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练习题第九章 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练习题第十章 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练习题第十一章 地方名特原理及复合调味原料第一节 地方名特原料第二节 复合调味品原料练习题主要参考书目

## <<烹饪原料知识>>

### 章节摘录

插图：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

《烹饪原料知识(第2版)(烹饪专业)》：全国中国职业教育教材审定委员会审定

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>