

<<烹饪学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪学>>

13位ISBN编号：9787303110735

10位ISBN编号：7303110739

出版时间：2010-8

出版时间：北京师大

作者：郭亚东//王美萍

页数：207

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>

<<烹饪学>>

前言

烹饪学是人们对烹饪这一社会性活动，经过长时期实践和研究后，形成的专门化、系统化、科学化的知识体系。

但长期以来，由于种种原因，对烹饪学的研究没得到应有的重视，以致有些人认为“烹饪有技无学”。

人类文明发展到今天，人们已逐步认识到饮食烹饪在社会经济生活和文化生活中，占有重要地位，它关系到人民体质和健康水平的提高及饮食文化生活的丰富，人们也迫切地希望自己所生产的食物原料得到充分和合理的使用，并使烹饪成为一门科学。

世界上很多国家和民族，在长期的生活实践中，都创造了精湛的烹饪技术和绚丽多彩的饮食文化。

特别是中国烹饪历史悠久、技术精良，饮食文化丰富、厚重，是宝贵的民族文化遗产。

这些，都要求我们要认真研究烹饪文化，建立科学的烹饪学科。

本书是普通高等教育“十一五”国家级规划教材，突出了以下特点。

基础性：本书具有“导引”的属性，电统率着烹饪原料知识、菜点制作工艺、制作工艺原理、饮食文化知识等教学内容，并对其有一定指导意义。

另外，引导学生通过对烹饪学的学习，了解烹饪发展的概貌；熟悉不同国家和民族的饮食习惯；掌握菜点制作的基本原理及有关菜品知识，在理论修养上有所提高。

实用性：本书是适用于高职高专层次的教材，具有实用性较强的特点。

在内容上体现了“够用为度”的原则，理论具有针对性，并对烹饪专业的其他课程有一定的指导意义。

创新性：本书在对烹饪学的研究上有所突破，在内容上与同类教材相比有所创新。

我们尝试把现代科学技术的新成果——系统科学、系统工程学，引用到对烹饪学的研究上，争取使曾被人认为“烹饪有技无学”的古老的烹饪职业，逐步纳入科学发展的轨道。

本教材共分七章。

第一章由郭亚东、刘总路编写，第二章由刘总路编写，第三章、第四章由姜慧编写，第五章由郭晓赓编写，第六章由郭亚东、王美萍编写，第七章由刘总路编写。

全书由郭亚东、王美萍主编，郭亚东统稿。

在编写过程中尽管我们做了多方努力，但由于水平有限，仍有不尽如人意的地方，敬希广大读者和业内人士批评指正。

<<烹饪学>>

内容概要

本书是普通高等教育“十一五”国家级规划教材，全书共分7个章节，主要对烹饪学的基础知识作了介绍，具体内容包括烹饪原理、烹饪质量标准、烹饪原料、烹饪工艺、饮食心理学等。

该书具有“导引”的属性，它统率着烹饪原料知识、菜点制作工艺、制作工艺原理、饮食文化知识等教学内容，并对其有一定指导意义。

另外，还引导学生通过对烹饪学的学习，了解烹饪发展的概貌；熟悉不同国家和民族的饮食观念；掌握菜点制作基本原理及有关菜品知识，在理论修养上有所提高。

书籍目录

第一章 绪论 第一节 烹饪与烹饪学 一、烹饪的概念 二、烹饪的起源 三、烹饪学的概念 四、烹饪学的学科地位 五、烹饪学研究的内容 第二节 烹饪在中国的发展概况 一、先秦时期 二、秦汉魏晋南北朝时期 三、隋唐宋元时期 四、明清时期 五、现代时期 第三节 中西方不同的饮食观念 一、我国传统的饮食观念 二、西方各国的饮食观念 第四节 中西方烹饪风味 一、中国烹饪风味 二、西菜流派

第二章 系统科学、系统工程与烹饪学 第一节 系统科学与烹饪学 一、系统科学概述 二、系统科学理论体系 三、系统科学与烹饪学 第二节 系统工程与烹饪 一、系统工程概述 二、系统工程方法 三、系统工程方法在烹饪研究中的应用

第三章 烹饪原理 第一节 烹饪原料的主要物理性质 一、原料的物理性质 二、烹饪原料的电学性质 第二节 烹饪中的热传递原理 一、以水为介质的热传递 三、以水蒸气为介质的热传递 四、电磁波传热及其他传热介质 第三节 刀工力学原理 一、刀工准备环节的力学运用 二、切削过程的力学运用 三、刀具形状与用力的关系 第四节 烹饪的营养原理 一、蛋白质的变化 二、脂类的变化 三、碳水化合物的变化 四、维生素的变化 五、无机盐与微量元素的变化 六、水在烹饪加工中的变化

第四章 烹饪质量标准 第一节 食物的口味 一、味觉基本知识 二、主要味觉的理化性质 第二节 食物的色泽和香气 一、视觉的产生及应用 二、菜肴的颜色 三、食物的香气 第三节 烹饪卫生 一、烹饪原料的卫生要求 二、不同加工工艺的卫生要求 三、加工过程中的卫生要求

第五章 烹饪原料 第一节 烹饪原料的研究与分析 一、烹饪原料概述 二、烹饪原料的特点 三、烹饪原料的分类 第二节 动物性原料 一、动物性原料的组织结构(Animality tissue) 二、动物性原料的分类 第三节 植物性原料 一、植物性原料的化学成分(Chemical elements of plants) 二、植物类原料的分类 第四节 调味及辅助原料 一、调味原料(Seasonings and auxiliary materials) 二、辅助原料(Auxiliary Materials)

第五节 烹饪原料的品质鉴别、选择、储存与变质原因分析 一、烹饪原料品质鉴别的重要意义 二、烹饪原料品质鉴别的依据 三、食品原料品质鉴别的方法 四、烹饪原料的选择 五、烹饪原料在储存期间的品质变化与储存保管

第六章 烹饪工艺 第一节 原料加工工艺 一、原料加工的要求 二、刀工技术 三、蔬菜类原料的加工 四、肉类原料的加工 五、禽类原料的加工 六、水产品原料的加工 第二节 烹调基础工艺 一、上浆与挂糊 二、初步热加工 三、基础汤制作工艺 第三节 烹调工艺 一、烹调过程中的热传递 二、用油传热的烹调方法 三、用水传热的烹调方法 四、用空气传热的烹调方法 五、冷菜制作烹调方法

第七章 饮食心理学 第一节 饮食心理学概论 一、饮食心理学的定义 二、学科性质 三、饮食心理学的研究方法 四、饮食心理的发展 五、学习饮食心理学的意义和作用 第二节 饮食心理基础 一、感觉的心理 二、饮食心理的一般过程 三、饮食心理的一般特征 第三节 饮食心理 一、饮食消费心理 二、饮食对饮食心理的作用

参考文献

<<烹饪学>>

章节摘录

插图：一、烹饪的概念烹饪一词，最早见于被誉为群经之首的《易经》，在《周易·鼎卦》中有如下的描述：“鼎，象也；以木巽火，亨饪也”。

“鼎”是先秦时作为祭祀的礼器，也是炊具，据《说文解字》中解释鼎是“调和五味宝器也”，最初为陶制品，商代以后主要为青铜制品，当时主要用来烹煮食物。

鼎卦由巽卦和离卦两个单卦组成，“巽”在八卦中代表的是风，“离”在八卦中代表的是火；“木”指燃料。

“亨”在先秦与烹通用，为煮的意思。

“饪”是指食物的成熟，在古代是熟食的通称。

“以木巽火，亨饪也”就是：以巽木入离火，在鼎中烹煮食物。

以后“烹饪”一词逐渐成为泛指把食物从生到熟的制作过程。

目前，烹饪的概念可以定义为：烹饪，是人类为了满足生理需求和心理需求，把可以食用的原料，经过适当的加工方法，制作成可直接食用的成品的活动。

二、烹饪的起源自从在地球上出现人类之后，饮食这个人体与大自然进行基本物质交换的生活现象，也就产生了。

总的说，人类的饮食文明，都经历了生食、熟食、烹饪三个阶段，只是各个国家和民族在这三个阶段的起止时间上，不尽一致。

（一）火的使用在我国从250万年前的元谋人的遗址，至六七十万年前的北京人的遗址，都留有火火的印记。

在元谋人遗址的地层里，炭屑的厚度约有3m；北京人遗址中的灰烬和灰屑更多，有些成堆，有些成层，有一处灰烬层厚达6m，并散落着烧焦的兽骨。

这表明人类已经知道火的使用，并用火烧烤食物。

火的使用是人类第一次能源革命的开端，它结束了茹毛饮血的蒙昧时代，从生食到熟食，使人类生活进入了一个文明的新时代。

火烹是最原始的一种烹饪方法，即将食物用火直接烧烤至熟。

《礼记·礼运》将这种远古的烹饪方法总结为四种：“以炮，以燔，以亨，以炙”。

“燔”和“炙”都是直接在火上烧烤食物，而“炮”是将食物涂上泥土或用树叶、树皮包裹后再置于火上烤烧。

至于“亨”是用水烹煮食物，应是陶器出现以后的烹调方法。

<<烹饪学>>

编辑推荐

《烹饪学》：普通高等教育“十一五”国家级规划教材

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>