

<<烹饪原料学/高等职业教育教材>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料学/高等职业教育教材>>

13位ISBN编号：9787501930081

10位ISBN编号：7501930082

出版时间：2006-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：崔桂友 编

页数：735

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/高等职业教育教材>>

### 内容概要

由笔者主编的《烹饪原料学》教材，因其编写体系合理、内容丰富而获部编教材一等奖，并受到读者好评。

但由于编辑出版过程中存在诸多环节，该教材仍有一些不符合出版规范之处，而且该教材已使用了四年，有必要根据教学重新修订。

鉴于此，值中国轻工业出版社出版“高等职业教育教材”之际，决定重新编写该课程的教材，并列入该系列教材之中。

对本教材的编写，作如下说明：（1）编写体系：本教材的基本框架沿用上述原教材的编写体系，但根据内容划分为“烹饪原料总论”和“烹饪原料各论”两篇。

在“烹饪原料各论”中，对主配原料中的植物性原料以商品学为主线划分各章，动物性原料以生物学为主线划分各章。

（2）编写内容：由于大多数院校的烹饪专业已不再开设“基础生物学”，故在本教材中穿插补充了一些必要的生物学基础知识。

在部分章节中，有一些用小五号字印刷的内容，主要供学生课外阅读或学完该课程后参考使用。

在介绍的原料种类中，有极少数原料其野生者已列入国家保护范围，对其仅作为人类饮食发展历史演变过程中的可食用原料介绍，并非提倡对野生动物酷捕滥猎。

## &lt;&lt;烹饪原料学/高等职业教育教材&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 烹饪原料总论	第一章 概论	第一节 烹饪原料的概念、运用发展与资源利用
第二节 烹饪原料的研究内容与方法	第二章 烹饪原料的化学组成和组织结构	第一节 烹饪原料的化学组成
第二节 生物性烹饪原料的细胞	第三节 生物性烹饪原料的组织、器官与系统	第三章 烹饪原料的分类
第一节 生物性烹饪原料的分类和命名	第二节 烹饪原料的分类	第四章 烹饪原料的品质检验和贮存保鲜
第一节 烹饪原料的品质检验	第二节 烹饪原料的贮存保鲜	第二篇 烹饪原料各论
第五章 植物性原料(一)——粮食	第一节 粮食类原料概述	第二节 谷类粮食
第三节 豆类粮食	第四节 薯类粮食	第五节 粮食制品
第六节 粮食的贮存	第六章 植物性原料(二)——蔬菜	第一节 蔬菜类原料概述
第二节 根菜类蔬菜	第三节 茎菜类蔬菜	第四节 叶菜类蔬菜
第五节 花菜类蔬菜	第六节 果菜类蔬菜	第七节 孢子植物类蔬菜
第八节 蔬菜制品	第九节 蔬菜的品质检验和贮存保鲜	第七章 植物性原料(三)——果品
第一节 果品类原料的概述	第二节 鲜果类	第三节 干果类
第四节 果品制品	第八章 动物性原料(一)——畜类原料	第一节 畜类原料概述
第二节 家畜类原料	第三节 家畜副产品	第四节 畜肉制品
第五节 乳及乳制品	第六节 野畜及其制品	第九章 动物性原料(二)——禽类原料
第一节 禽类原料概述	第二节 家禽	第三节 野禽
第四节 禽制品	第五节 禽蛋及禽蛋制品	第六节 食用燕窝
第十章 动物性原料(三)——两栖爬行类原料	第一节 两栖类原料	第二节 爬行类原料
第十一章 动物性原料(四)——鱼类原料	第十二章 动物性原料(五)——无脊椎动物类原料	第十三章 调辅原料(一)——调料
第十四章 调辅原料(二)——辅料	第三篇 烹饪原料学实验	实验一 显微镜的使用
实验二 谷类和豆类粮粒的结构	实验三 面粉中面筋含量及面筋质量的测定	实验四 蔬菜和果品细胞结构的观察
实验五 蔬菜和果品细胞壁的分离和复原	实验六 根菜类和茎菜类的形态特征观察	实验七 果品的类型鉴别
实验八 家畜肉的组织结构和肌纤维的观察	实验九 鱼类原料部分种类的特征识别	实验十 海参类原料的部分种类特征识别
实验十一 虾蟹类原料的主要种类特征识别	实验十二 软体动物原料的部分种类特征识别	实验十三 调香料的特征识别
实验十四 烹饪原料的市场调查	附录 中国重点保护野生动物名录	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>