

<<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：9787501976713

10位ISBN编号：7501976716

出版时间：2010-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：任俊

页数：241

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>

## &lt;&lt;烹饪原料知识&gt;&gt;

## 内容概要

《烹饪原料知识》是中等职业教育烹饪专业的主干课程之一。烹饪原料的分类方法很多，有些分类方法专业性太强，不容易接受；有些分类方法太过简单。我们对餐饮行业进行了调查，从星级宾馆到一般饭店、酒楼，再到小吃、排档，综合各种级别的餐饮企业的分类方法，我们采用行业商品分类法，采用模块化进行知识整合，进行模块化教学，真正实现以服务为宗旨，以就业为导向的教学模式，在模块中既有原料的相关知识，也有每类原料常用的初加工的方法，使得所编写的《烹饪原料知识》一书，既能满足中等职业学校学生学习理论知识，同时也学会原料的加工技能，达到顶岗实习时与相关企业零距离的要求；也能满足社会人员自学或社会培训机构培训的需要。

本书所包含的内容是以行业中常见的烹饪原料为基础，特别是一些近年来运用较多的新开发的原料，如蔬菜原料中我们除了介绍常用的外，还介绍了现在人工栽培或者野生的“野蔬”等相关知识；动物性原料中，我们增加了一些人工养殖的“野禽”、“野畜”。

一方面拓宽原料相关知识面，另一方面也迎合人们的消费需求。

另外，在编写过程中加入每类原料的初加工方法，这在现有的《烹饪原料知识》书籍中还是首次。我们在模块中设立模块导读、学习目标、学习准备等内容，在每一个模块中都有模块导读来进行导入，在任务中我们设立任务思考、任务驱动、知识链接等内容。

## &lt;&lt;烹饪原料知识&gt;&gt;

## 书籍目录

模块一 烹饪原料知识概述 任务一 烹饪原料概念、发展概况 任务二 烹饪原料成分分析及分类 任务三 烹饪原料品质鉴别及保管 拓宽与思考模块二 粮食类原料 任务一 粮食类原料知识概述 任务二 粮食类原料的种类及其特点 任务三 粮食类原料制品及其特点 任务四 粮食类原料的品质鉴别及保管 拓宽与思考模块三 蔬菜类原料 任务一 蔬菜类原料知识概述 任务二 蔬菜类原料的种类及其特点 任务三 常用蔬菜的品质鉴别及保管 拓宽与思考模块四 果品类原料 任务一 果品类原料知识概述 任务二 果品类原料的种类及其特点 任务三 常用果品类原料的品质鉴别及保管措施 拓宽与思考模块五 干货类原料 任务一 干货类原料知识概述 任务二 常用干货类原料的种类 任务三 干货类原料的品质鉴定及保管措施 拓宽与思考模块六 水产品类原料 任务一 水产品类原料知识概述 任务二 常用淡水鱼种类 任务三 常用咸水鱼种类 任务四 其他动物性水产品原料 任务五 常用水产类原料的品质鉴别及保管 拓宽与思考模块七 禽类原料 任务一 禽类原料知识概述 任务二 常用禽类原料的种类 任务三 禽蛋及禽蛋制品 任务四 禽及其副产品原料的品质鉴别及保管措施 拓宽与思考模块八 畜类原料 任务一 畜类原料知识概述 任务二 常用畜类原料的种类 任务三 常用畜副产品 任务四 畜及其副产品原料的品质鉴别及保管 拓宽与思考模块九 烹饪中常用的中药材 任务一 常用中药材知识概述 任务二 常用中药材的炮制及烹饪应用 任务三 常用中药材的品质鉴定和保管措施 拓宽与思考模块十 调、辅类原料 任务一 调制原料 任务二 辅助原料 任务三 调、辅类原料品质鉴别及保管 拓宽与思考参考文献

## &lt;&lt;烹饪原料知识&gt;&gt;

## 章节摘录

模块一 烹饪原料知识概述一、模块导读烹饪原料是指可以用各种烹饪加工方法制作各种菜点的原材料。

烹饪原料是制作一切菜点的物质基础，要求无毒、无害、有营养价值。

广泛地利用各种原料，是为了吃得更充实、更营养；严格地选择原料，则同样是出于味的目的，即为了提高烹饪的质量，使美味达到最佳的水平。

因此，用料的广泛和选料的严格，其目的是一致的。

在中国烹饪庞大的原料库中，不同的原料有着不同的滋味。

掌握和开发这些原料的不同味质，是烹饪的重要任务。

原料的“天生丽质”可以在烹饪中起到“事半功倍”的效果。

清代袁枚在《随园食单》中曾说，“凡物各有先天，如人各有资禀。

物性不良，虽易牙烹之，亦无味也”；“大抵一席佳肴，司厨之功居其六，买办之功居其四”。

原料对烹饪的重要，在此可见一斑。

通过本模块的学习，进一步了解烹饪原料的选料和品质鉴定的意义，掌握原料品质鉴定的依据和标准、方法，能够选择高质量的原料，并对采购的原料选择合适的贮藏方法进行保管，以达到不影响原料品质的前提下延长原料保存期的目的。

二、学习目标1．了解烹饪原料的概念、发展概况2．了解烹饪原料成分分析及分类方法3．掌握烹饪原料品质鉴别的指标及方法4．掌握影响烹饪原料品质变化的因素5．掌握保管烹饪原料的常用方法三、学习准备在日常生活中接触了一些烹饪原料，对于烹饪原料从没有用心观察过，有时运用了一定的选择方法，但都是在无意识中进行的，可能鉴别还不够全面，出现误差较多，没有将原料的品质鉴别提高到理论层面；对于原料的保管，所知甚少。

我们可以走进农贸市场对同一原料进行对比，并问出售人员各种原料的品质，不断积累采购与保管原料的经验，以便在实际操作学习中更加得心应手。



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>