

<<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：9787503211959

10位ISBN编号：7503211954

出版时间：1996-06

出版时间：中国旅游出版社

作者：国家旅游局人事劳动教育司编

页数：235

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

为了满足中等旅游教育的需要，提高教学质量，根据我司制定的旅游中等专业学校中餐烹饪专业教学计划和教学大纲，我们组织编写了该专业主要课程的教材。

《烹饪原料知识》既可供旅游中等专业学校中餐烹饪专业使用，其他学校的相应专业也可参考，也可作为旅游涉外饭店员工培训教材及职工自学读物。

<<烹饪原料知识>>

书籍目录

第一章 概述第一节 烹饪原料知识的概念及研究内容第二节 烹饪原料知识在烹饪中的地位第二章 烹饪原料基础知识第一节 烹饪原料的分类第二节 烹饪原料的选择与品质检验第三节 烹饪原料的储藏保管第三章 动物性原料第一节 家畜第二节 家禽第三节 蛋乳品第四节 鱼类第五节 甲壳类及其它第六节 野味第四章 植物性原料第一节 粮食类第二节 蔬菜类第三节 菌、藻类第四节 果品类第五章 加工性原料第一节 肉制品第二节 蛋乳制品第三节 水产制品第四节 豆制品及其它第五节 果蔬制品第六节 人造食品第六章 调味料第一节 调味料的特点及作用第二节 调味料的分类及主要品种第七章 佐助料第一节 佐助料的特点及作用第二节 食用油脂第三节 水第四节 食品添加剂后记

章节摘录

人类自从火化熟食以来，便产生了烹饪活动，而烹饪活动又是建立在具有丰富多样的烹饪原料之上的。

所谓“巧妇难为无米之炊”就是这个意思。

一个技术高超的烹饪工作者，要想烹调出色、香、味、形俱佳的菜肴及面点，就必须首先了解和熟悉各种各样的烹饪原料。

只有对所使用的原料的各种属性有详尽的了解和掌握，才能充分发挥原料的使用价值。

所以，烹饪原料对于保证较高的烹饪质量，充分地发挥烹饪的作用，达到良好的烹饪效果以及烹饪目的的最终实现都具有关键性的作用。

我国地大物博，食物资源十分丰富：南北所产各有不同，东西原料也有差异，沿海与内陆，高山与平原之间，所产物品也各有特点。

因此，要充分地掌握这些知识，以便提高烹饪原料的合理使用效果，就必须研究和学习烹饪原料知识。

还有，我国有着几千年的人类生活史，我们的祖先们在应用和拓展烹饪原料方面积累了丰富的经验。

但是，由于烹饪科学研究起步较晚，需要我们逐步深入地认识和研究烹饪原料的许多属性及其应用原理，使烹饪原料知识的研究形成一个较为完善的科学体系，从而从理论上进一步确定烹饪原料知识在烹饪运用中不可取代的重要地位。

二、学习烹饪原料知识的意义

1.烹饪原料知识是烹饪工作者必须掌握的专业基础课程之一。

· · · · · ·

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>