第一图书网, tushu007.com

# <<烹饪原料与初加工技术>>

## 图书基本信息

书名：<<烹饪原料与初加工技术>>

13位ISBN编号：9787504592415

10位ISBN编号：7504592412

出版时间：2011-8

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：人力资源和社会保障部教材办公室　组织编写

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

## 内容概要

《烹饪原料与初加工技术(职业技术院校烹饪专业教材)》主要介绍了烹饪原料鉴别与选择的基本标准和一般方法、蔬菜瓜果类原料的选用及初加工方法、水产品类原料选用及及初加工方法、禽畜类原料选用及及初加工方法、干货类原料及涨发加工技术、调辅原料知识等内容。

《烹饪原料与初加工技术(职业技术院校烹饪专业教材)》为职业技术院校烹饪专业教材，也可作为职工培训用书。

本教材由江镇球、谢飞明主编，邓宇兵、陈焕盛、谭小敏参加编写，黄明超审稿。

# <<烹饪原料与初加工技术>>

## 书籍目录

第一章 烹饪原料的鉴别与选择
第1节 烹饪原料品质的鉴别
第2节 烹饪原料的选择与储存
第二章 蔬菜瓜果类原料及初步加工技术
第1节 蔬菜瓜果类原料概述
第2节 叶菜类原料的选用及初加工方法
第3节 茎菜类原料的选用及初加工方法
第4节 根菜类原料的选用及初加工方法
第5节 瓜果类原料的选用及初加工方法
第6节 花菜类原料的选用及初加工方法
第7节 食用菌类原料的选用及初加工方法
第8节 豆类原料的选用及初加工方法
第三章 水产类原料及初步加工技术
第1节 水产品类原料概述
第2节 鱼类原料的选用及初加工方法
第3节 虾类原料的选用及初加工方法
第4节 蟹类原料的选用及初加工方法
第5节 贝类原料的选用及初加工方法
第6节 其他类水产原料的选用及初加工方法
第四章 禽畜类原料及初步加工技术
第1节 禽畜类原料概述
第2节 禽类原料的选用及初加工方法
第3节 家畜类原料的选用及初加工方法
第4节 禽蛋、奶类原料
第五章 干货原料及涨发加工技术
第1节 干货原料概述
第2节 植物性干货原料及涨发加工技术
第3节 动物性干货原料及涨发加工技术
第4节 食疗原料涨发加工技术
第六章 调辅原料知识
第1节 调味原料
第2节 调香原料
第3节 调色原料、烹饪添加剂原料
第4节 食用油脂、淀粉类原料

## 章节摘录

版权页： 插图： 第6节 其他类水产原料的选用及初加工方法 一、其他类水产原料介绍 1.沙虫 沙虫又名沙蚕、海蚯蚓，学名为方格星虫，生长在海边沙滩。
2.海蜇 海蜇又名水母、石镜、白皮子。
3.水鱼 水鱼又称甲鱼、团鱼、王八、鳖、鼋鱼等。
二、其他类水产原料的选用及初加工方法 1.沙虫 【品质鉴选】沙虫外形呈长筒形，状似蚯蚓，身软，全身里外都有沙子。
体前端有圆触手，伸张时呈星状。
质优的沙虫个大、肉嫩。
沙虫的营养价值高，含有丰富的蛋白质和矿物质。
中医认为沙虫有滋阴降火、补肾治湿等功效。
【烹饪用途】沙虫可以炒、泡、蒸、灼、滚、炸、刺身等。
沙虫的干制品是珍贵的海味干货。
菜式有“蒜茸蒸沙虫”“酥炸沙虫”“胜瓜沙虫汤”“沙虫刺身”等。
【加工方法】将沙虫放于水盘中（先翻转沙虫身，像翻动物肠一样），顺着同一方向略搅，使沙粒下沉，取出沙虫即可。
2.海蜇 【品质鉴选】海蜇个体分两部分，即伞部和口腕部。
伞部为上半部，呈半球形，俗称海蜇皮；口腕部为下半部，俗称“海蜇头”。
海蜇以个大，肉厚，脆嫩为佳。
海蜇含水丰富，含量高达95%以上，同时含有蛋白质，钙、镁、铁等矿物质和维生素B。
中医认为海蜇有清热解毒、消滞去积、健脾润肠等功效。
【烹饪用途】海蜇以凉拌为主，也可用于炒、炸等。
菜式有“凉拌海蜇”“糖醋海蜇肉”“姜葱炒蜇皮”等。
【加工方法】海蜇捕捞后应即加石灰、明矾和盐浸渍，榨去体内水分，洗净后再用盐腌渍。
新鲜海蜇皮含有沙质，去沙方法是将海蜇皮洗净，滤干水分，然后烧热铁锅，把海蜇皮放人锅中（不入油）拌炒，海蜇皮受热收缩，所含沙子就从皮上掉脱，然后放入清水中漂洗，洗净杂质即可。
3.水鱼、 水鱼又称团鱼、甲鱼等。
【品质鉴选】水鱼的头似圆锥形，吻部突出，颈长，多呈橄榄色，背腹扁平，背盘椭圆形，背腹甲包裹着皮肤，背甲边缘的柔软皮称为“裙边”，四肢有蹼。
水鱼是名贵野生类水产品，现已有人工饲养，是人们十分喜爱的滋补食物。
水鱼以鲜活，灵敏健康，个大肥壮，裙边厚实者为佳，野生品质优于饲养。
水鱼肉质细嫩，裙边富含胶质，味道鲜美。
水鱼是一种高蛋白质、低脂肪，营养价值高的烹饪原料。
水鱼肉所含蛋白质中的氨基酸较全面，且含有较丰富的矿物质和维生素。
现代营养学研究发现，水鱼对高血压、冠心病、肺结核、肿瘤等多种疾病有辅助治疗作用。
中医认为水鱼有滋阴益肾、补中益气、滋补骨髓、活血散结等功效。

## 编辑推荐

第一图书网, tushu007.com


## 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