

<<烹调工艺学>>

图书基本信息

书名：<<烹调工艺学>>

13位ISBN编号：9787506449823

10位ISBN编号：750644982X

出版时间：2008-7

出版时间：中国纺织出版社

作者：周晓燕

页数：325

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>

<<烹调工艺学>>

内容概要

烹调工艺学是以中国传统烹调工艺技法为研究对象，分析烹调工艺原理，探索烹调工艺标准化、科学化的实施途径，总结和揭示烹调工艺规律的学科。

本书是所有从事烹饪营养教学与科研工作者的劳动结晶，突出了烹饪与烹调工艺学的特色，体现了与时俱进的特点，并力求在科学性、规范性、先进性、系统性和适用性等方面达到一个新的高度。内容包括原料的选择与加工、组配工艺、调味工艺、制熟工艺四个方面。

<<烹调工艺学>>

书籍目录

绪论 一、烹调工艺学的性质 二、中国菜肴技艺的总体特色 三、中国菜肴的构成 四、菜系的形成 五、菜系的特色 六、烹调工艺学的研究内容

第一篇 原料的选择与加工 第一章 原料的选择 第一节 原料选择的目的是和原则 一、原料选择的目的是 二、选料的基本原则 第二节 鲜活原料选择的方法 一、新鲜果蔬原料的选择 二、动物原料的选择鉴别 第三节 加工性原料的选择方法 一、干制品的品质鉴别 二、腌制品的质量鉴别 三、调料的选择 本章小结 思考与练习

第二章 鲜活原料的加工 第一节 果蔬原料的清理加工 一、摘剔加工的目的与要求 二、摘剔加工常用的方法 第二节 水生动物的清理加工 一、鱼类原料的初步加工 二、两栖类、爬行类原料的加工 三、节肢动物和软体类动物的初加工 第三节 陆生动物的清理加工 一、畜类原料的内脏整理 二、禽类原料的宰杀加工 第四节 鲜活原料的洗涤与保鲜加工 一、鲜活原料的洗涤 二、鲜活原料的保色、保鲜加工 本章小结 思考与练习

第三章 加工性原料的初步加工 第一节 干制原料的涨发加工 一、干制原料及涨发加工的特性 二、干制原料的涨发方法及原理 三、常见干制原料的加工实例 第二节 冷冻原料的加工 一、冷冻原料的特点 二、冷冻原料的解冻方法 三、解冻原料的清理与洗涤 本章小结 思考与练习

第四章 原料的分解与切割加工 第一节 原料的分解加工 一、家畜原料的分解加工 二、家禽原料的分解加工 三、水产原料的分解加工 四、加工原料的分解工艺 第二节 切割的刀法及应用 一、刀工用具的种类及使用特点 二、刀工的作用 三、基本刀法的种类及适用范围 四、刮刀的方法及运用第二篇 组配工艺 第五章 预制调配工艺 第六章 菜肴与宴席的组配 第七章 菜品装饰与美化

第三篇 调味工艺 第八章 调味的概念与原理 第九章 调味的方法和应用 第十章 调香的原理及方法

第四篇 制熟工艺 第十一章 制熟的概念与原理 第十二章 制熟的工艺方法 主要参考文献

章节摘录

第一篇 原料的选择与加工 第一节 原料选择的目的是原则一、原料选择的目的是选料的目的就是通过对原料的品质、品种、部位、卫生状况等多方面的综合挑选，使其更加符合食用和烹调要求。

选择的任务首先是保证食用，这是最基本要求，同时还要满足人们的美食需求，也就是说保证菜品达到色、香、味、形的烹调要求，具体有以下几个方面的要求。

1. 提供合理的营养物质通过品种和数量的选择可以使原料之间的营养得以互相补充，从而满足人体的正常需要，达到平衡膳食的需求。

2. 保障食用的安全性有部分原料在生长的过程中，受到了有害物质的污染，使食品含有对人体有害的物质，还有一些原料本身就含有一定的毒性，如野菌类，选择时如有不慎，将会导致中毒。

3. 保证菜肴造型和色彩的需要原料形态完整、色泽鲜艳，是保证菜肴成型和成色的前提条件，残缺不全或变色的原料，很难通过加工的方法来弥补，从而影响菜品的美观。

4. 提供良好的风味基础，使原料风味更加突出原料质量特别是部位的不同，所含水分、蛋白质、脂肪以及组织结构都有所区别，其表现出来的质感、口味也就各不相同。

5. 更加利于原料的加工处理烹饪原料的选择原则一般都以鲜活为佳，但在制作具体菜肴时则要根具体情况灵活掌握。

如整鱼脱骨的选料，一般不选择活的鱼，因为它既不利于出骨，也不利于下锅煎制，蓉胶制品的选料一般也是这样，但蛋类原料要求越新鲜越好，以利于起泡和凝固。

6. 更加利于烹调的要求烹调的过程是原料成熟和入味过程，不同的原料、不同的部位都影响到烹调方法的选择，如鸡脯肉，一般应采用炒制的方法，鸡腿肉一般采用烧或炸的方法。

<<烹调工艺学>>

编辑推荐

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>