

<<烹饪原料学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料学>>

13位ISBN编号：9787506449939

10位ISBN编号：7506449935

出版时间：2008-7

出版时间：中国纺织

作者：赵廉

页数：487

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>>

前言

真正意义上的高等烹饪教育，始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。

随着高等烹饪教育的发展，烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。

进入21世纪以后，国内有的高校又通过相关专业的硕士点，如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位，从这个意义上来讲，高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。

高等烹饪教育的创办，面临的首要任务之一就是教材建设。

1990年前后，以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主，在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材，基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题，有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。

随着我国高等烹饪教育事业的发展，办学层次的提高，2000年前后，在中国轻工业出版社的大力支持下，以扬州大学旅游烹饪学院为主，联合全国设有烹饪专业的高等院校，编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材，计20种，成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。

其中，部分教材还被其他相关专业所选用。

近年来，随着学科研究的进展、专业建设和教学改革的不深入，对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。

中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视，出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作，组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材，并作为“社长工程”来保证出版质量。

本次修订及新出版的教材共计17种。

其中《烹饪学概论》、《烹饪原料学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》等9种为“十一五”国家级规划教材，《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》等8种为“十一五”部委级规划教材。

<<烹饪原料学>>

内容概要

本教材是中国财经出版社2002年出版的国家“十一五”规划教材《烹饪原料学》的基础上修订编写的。
在内容和重点上作了较大的改变，增加了一些新的原料种类，对原料的性质、特点及运用规律作了更深入的介绍。
特别是在原料的营养价值和保健功效方面作了比较详尽的介绍，并新增了饮食宜忌及原料配伍相生相克的内容，这就使得本教材的适用范围更广。

<<烹饪原料学>>

书籍目录

第一篇 烹饪原料总论	第一章 绪论	第一节 烹饪原料与烹饪原料学	一、烹饪原料
二、烹饪原料学	第二节 烹饪原料的分类	一、烹饪原料分类的意义	二、烹饪原料
的分类方法	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及营养价值	
一、水	二、矿物质	三、糖类	四、蛋白质
五、脂类	六、维生素	第二节 生物性烹饪原料的组织结构	一、细胞
二、组织	三、器官	四、系统	第三章 烹饪原料的品质检验和储存
第一节 烹饪原料的品质检验	一、影响烹饪原料品质的基本因素	二、烹饪原料品质检验的标准	三、烹饪原料品质检验的方法
第二节 烹饪原料的储存	一、烹饪原料在储存过程中的质量变化	二、影响原料品质变化的外界因素	三、烹饪原料的储存方法
第二篇 动物性原料	第四章 畜类及乳品	第一节 家畜类	一、家畜肉
二、家畜的种类	三、家畜副产品	第二节 野畜类	一、野畜的组织结构特点
二、野畜的主要种类	第三节 畜肉制品	一、畜肉制品概述	二、畜肉制品的种类
第四章 乳和乳制品	一、乳类	二、乳制品	第五章 禽类及蛋品
第一节 家禽类	一、家禽肉	二、家禽的种类	第二节 野禽类
一、野禽的组织结构特点	二、常用的野禽	三、食用燕窝	第三节 禽制品
一、禽制品概述	二、禽制品的种类	第四节 蛋类和蛋制品	一、蛋类
二、蛋制品	第六章 水产品	第一节 水产品概述	一、水产品的概念
二、水产品的分类	三、水产品的营养价值	第二节 鱼类	一、鱼类的形态结构特点
二、鱼类的主要种类	三、鱼类的品质检验及储存	四、鱼类制品	第三节 爬行类
一、爬行类原料的特点	二、爬行类原料的种类	第四节 两栖类	一、两栖类原料的特点
二、两栖类原料的种类	第五节 虾蟹类	一、虾蟹的形态结构特点	二、虾蟹的主要种类
三、虾蟹的品质检验及储存	四、虾蟹制品	第六节 贝类	一、贝类的形态结构特点
二、贝类的主要种类	三、贝类的品质检验及储存	四、贝类制品	第七节 其他水产品
一、海参	二、海蜇	三、沙蚕	第三篇 植物性原料
第七章 粮食	第一节 粮食原料概述	一、粮食的分类	二、粮食的营养成分构成
三、粮食的烹饪运用	第二节 谷类粮食	一、谷类粮食的结构特点	二、谷类粮食的主要种类
第三节 豆类粮食	一、豆类粮食的结构特点	二、豆类粮食的营养成分	三、豆类粮食的主要种类
第四节 薯类粮食	一、薯类粮食概述	二、薯类粮食的主要种类	第五节 粮食制品
一、粮食制品概述	二、粮食制品的种类	第八章 蔬菜	第一节 蔬菜原料概述
一、蔬菜的概念	二、蔬菜的分类	三、蔬菜的化学组成和营养价值	四、蔬菜在烹饪中的运用
五、蔬菜的品质检验	第二节 根菜类蔬菜	一、根菜类蔬菜的结构特点	二、根菜类蔬菜的主要种类
第三节 茎菜类蔬菜	一、茎菜类蔬菜的结构特点	二、茎菜类蔬菜的主要种类	第四节 叶菜类蔬菜
一、叶菜类蔬菜的结构特点	二、叶菜类蔬菜的主要种类	第五节 花菜类蔬菜	一、花菜类蔬菜的结构特点
二、花菜类蔬菜的主要种类	第六节 果菜类蔬菜	一、果菜类蔬菜的结构特点	二、果菜类蔬菜的主要种类
第七节 菌藻类蔬菜	一、食用菌类	二、食用藻类	第八节 蔬菜制品
一、蔬菜制品的分类	二、蔬菜制品的主要种类	第九章 果品	第一节 果品原料概述
一、果品的概念	二、果品的分类	三、果品的烹饪运用	四、果品的品质检验
第二节 鲜果类	一、鲜果的概念和结构特点	二、鲜果的主要种类	第三节 干果类
一、干果的概念和结构特点	二、干果的主要种类	第四节 果品制品	一、果品制品概述
二、果品制品的主要种类	第四篇 调辅原料	第十章 调味原料	第一节 调味料概述
一、调味料的分类	第二节 调味料的主要种类	一、咸味调料	二、甜味调料
三、酸味调料	四、麻辣味调料	五、鲜味调料	六、香味调料
第十一章 辅助原料	第一节 食用油脂	一、食用油脂概述	二、食用油脂的主要种类
第二节 烹调添加剂	一、烹调添加剂概述	二、食用色素	三、膨松剂
四、增稠剂	五、致嫩剂	参考文献	

<<烹饪原料学>>

章节摘录

三、烹饪原料品质检验的方法烹饪原料品质检验的方法主要有理化检验和感官检验两大类。

(一) 理化检验理化检验是指利用仪器设备和化学试剂对原料的品质好坏进行判断。

理化检验包括理化方法和生物学方法两类。

理化方法可分析原料的营养成分、风味成分、有害成分等。

生物学方法主要是用来测定原料或食品有无毒性或生物污染，常用小动物进行毒理试验或利用显微镜等进行微生物检验，从而检查出原料中污染细菌或寄生虫的寄生情况。

运用理化检验方法鉴别、检验原料的品质比较精确，能具体而深刻地分析食品的成分和性质，对原料品质和新鲜度作出科学的结论，还能查出其变质的原因。

理化检验比较准确可靠，但运用该法检验时必须具有相应的仪器设备和专业技术人员，且检验周期较长，需要花费一定时间后才能得出结论，故此法在烹饪行业通常较少使用，但对某些原料（如家畜肉）则必须经我国专门的检验机构检验合格后方可上市。

随着我国改革开放的不断深入以及人民生活水平和生活质量的不断提高，为确保食品、原料的质量，在宾馆饭店中设立专职的食品营养及卫生检验人员岗位是非常必要的。

这样可以做到防患于未然，彻底杜绝劣质原料的流入，使菜肴更注重营养，同时食用更加安全。

(二) 感官检验感官检验就是凭借人体自身的感觉器官，即凭借眼、耳、鼻、口（包括唇和舌）和手等，对原料的品质好坏进行判断。

感官检验根据所运用的感官的不同，又可分为视觉检验、嗅觉检验、听觉检验、触觉检验和味觉检验五种具体方法。

<<烹饪原料学>>

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>