《烹饪基础》

图书基本信息

书名：《烹饪基础》

13位ISBN编号：9787534133107

10位ISBN编号：7534133106

出版时间：2008-7

出版社：李鑫 浙江科学技术出版社 (2008-07出版)

页数：170

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《烹饪基础》

内容概要

《烹饪基础》内容简介：改革开放以来，我国国民经济得到了快速稳定的发展，旅游业蓬勃兴起，餐饮业呈现出空前的发展势头。但随着社会主义市场经济体制的逐步确立，旅游企业也面临着激烈的市场竞争，迫切需要与经济发展和市场需求相适应、相配套的专业人才。为了培养高技能旅游专门人才，需要运用新型教材这一具有赋型机制的知识载体。《烹饪基础》一书贯彻了科学性、实用性、先进性、规范性的原则，根据旅游烹饪的发展趋势，重视烹饪知识的应用性和可操作性。《烹饪基础》内容主要包括烹饪概述、风味流派、原料知识、原料初步加工、烹调知识、面点知识和西餐知识。

《烹饪基础》

书籍目录

第一章 烹饪概述第一节 烹饪本质第二节 中国烹饪的起源和发展第三节 中国烹饪的基本原理第二章 烹饪的主要流派第一节 八大菜系第二节 其他菜别介绍第三节 中外饮食风俗第三章 烹饪原料知识第一节 概述第二节 烹饪原料的品质鉴别与保藏第三节 植物性原料第四节 果品类原料第五节 动物性原料第四章 烹饪原料的初步加工第一节 刀工设备第二节 刀工技术第三节 配菜工艺第四节 宴席配菜第五章 烹调知识第一节 烹调概述第二节 火候第三节 调味第四节 烹调的辅助工艺第五节 烹调方法第六章 面点知识第一节 面点概述第二节 面点基本技能第三节 面团工艺第七章 西餐知识第一节 西餐概述第二节 西餐原料知识第三节 西餐制作工艺第四节 西餐供餐方式

章节摘录

版权页：2.改善人类的饮食生活饮食是人类赖以生存的需要，烹饪则向人类提供饮食成品。烹饪技术的高低，直接关系到所提供食品的质量优劣，涉及人类饮食生活的好坏。高超的烹饪技艺可以为人类提供各种各样的精美食物，使人们感受到饮食文化生活的妙不可言，给人以美的享受。3.充当社会活动的媒介随着人类社会的进步，经济建设的发展，社会文明程度的提高，交际性的社会活动日益增多。无论什么样的社会活动都自始至终贯穿着饮食活动，而饮食生活质量的根本保证是烹饪技艺。因此烹饪技艺在社会活动中起着牵线搭桥的媒介作用，推动着社会活动的发展。4.繁荣社会市场经济烹饪是将食物原料加工成人类需要的食物的劳动过程，这种劳动过程不断为社会创造物质财富.满足人们饮食生活的需要。烹饪劳动的产品是饮食市场的主要商品，其数量和质量直接关系到食品市场的繁荣与否，并影响到整个社会市场的繁荣。烹饪业属于第三产业，为社会提供服务性劳动，在社会经济建设中有着重要的地位。第二节中国烹饪的起源和发展我国的烹饪技术是参加劳动实践的人们经过一代又一代经验的积累逐步形成的。在我们祖先发明钻木取火之后，过去难于下咽的兽肉、鱼鳖、螺蛤等食物，就可以“炝生为熟”、“燔而食之”了。炝、燔就是烧烤的意思，上古时人们最早的肉食就是烧肉和烤鱼。人们还学会了把含有丰富淀粉的植物种子和根茎放到热火或烧穴中去煨熟了吃，堪称是古代最早的熟制素食。烹饪正是这样产生的，但这还不是现代意义上的烹饪，因为当时尚不会调味。后来，东部海滨宿沙氏部落发明了“煮海为盐”，即把海水盛放在陶制容器中熬制成盐。制盐的发明是对人类文明生活的一大贡献。人们每天适量进取食盐可以促进人体胃液分泌，提高消化功能。人们食盐后，体质增强了，智力提高了。盐是最基本的调味品，有了盐才产生了又“烹”又“调”完整的烹饪、烹调概念。历史学家认为，烹饪起源于约距今55万年前。当时，生活在北京周口店一带的“北京猿人”就已经学会用火熟食了，“炮生为熟”、“燔而食之”，这是最古老的烹饪。据考古学家发现，在距今七八千年的新石器时代的龙山文化遗物中，就有大量的盆、盘、碗、缸、甑、鬲、鬻等食具和炊具.说明当时的烹饪技术已达到了一定的程度。

《烹饪基础》

编辑推荐

《烹饪基础》是由浙江科学技术出版社出版的。

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:www.tushu000.com