

《面点原料知识》

图书基本信息

书名：《面点原料知识》

13位ISBN编号：9787501985159

10位ISBN编号：7501985154

出版时间：2012-1

出版社：中国轻工业出版社

页数：146

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

《面点原料知识》

内容概要

《面点原料知识》，本书内容包括面点原料基本知识、粮食及粮食制品、动物性原料及其制品、果品及果制品、蔬菜及蔬菜制品、蛋乳品及其制品、调味品、食用油脂、食品添加剂。

《面点原料知识》

书籍目录

- 模块一 面点原料基本知识
- 模块二 粮食及其制品
- 模块三 动物性原料及其制品
- 模块四 果品及其制品
- 模块五 蔬菜及其制品
- 模块六 蛋、乳及其制品
- 模块七 调味品
- 模块八 食用油脂
- 模块九 食品添加剂
- 参考文献

章节摘录

版权页：对原料品质的好坏鉴定方法很多。但无论使用何种方法进行鉴定，都有一定的标准和要求，这个标准和要求是人们根据原料自身的性质特点及环境因素而制定的，是以原料最佳的食用点为基准要求的，主要包括以下几个方面：1.原料的固有品质 原料的固有品质也称为原料的使用价值，主要包括原料的营养成分、口味、质地等因素。不同的原料有着不同的品质，有些原料有一定的共性，但不同原料其固有品质也不同，即使同一原料，由于种类关系、地域关系、季节关系等因素，其品质也不尽相同，有时差异还较大。但无论什么原料，其固有品质应以最佳食用点为最好。（1）营养品质 不同的原料营养成分也不相同，原料的营养价值决定了原料的食用价值。原料因不同生长时期以及存放时间的长短不同，营养成分会发生变化，其营养价值也就不同。因此要结合其他因素，取其最佳营养价值期。（2）口味和质地 口味和质地是原料固有品质的性质体现，人们食用食物，很大程度上追求于食物的口味和质地，良好的口味和口感是满足人们对美食的基本要求。但原料在不同时期会出现不同的口味和质地，有时还会出现使人反感的口味和质地，因此，要正确识别原料的最佳口味和质地时期。（3）成熟度 产品的质量、原料的质量很大程度上取决于原料的成熟度。2.原料的新鲜 对原料品质的好坏鉴定方法很多。但无论使用何种方法进行鉴定，都有一定的标准和要求，这个标准和要求是人们根据原料自身的性质特点及环境因素而制定的，是以原料最佳的食用点为基准要求的，主要包括以下几个方面：1.原料的固有品质 原料的固有品质也称为原料的使用价值，主要包括原料的营养成分、口味、质地等因素。不同的原料有着不同的品质，有些原料有一定的共性，但不同原料其固有品质也不同，即使同一原料，由于种类关系、地域关系、季节关系等因素，其品质也不尽相同，有时差异还较大。但无论什么原料，其固有品质应以最佳食用点为最好。（1）营养品质 不同的原料营养成分也不相同，原料的营养价值决定了原料的食用价值。原料因不同生长时期以及存放时间的长短不同，营养成分会发生变化，其营养价值也就不同。因此要结合其他因素，取其最佳营养价值期。

《面点原料知识》

精彩短评

1、对原料有个基本了解~非常不错!!!

《面点原料知识》

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