

《常见烹饪原料及初加工》

图书基本信息

书名：《常见烹饪原料及初加工》

13位ISBN编号：9787504739056

10位ISBN编号：7504739057

出版时间：2011-9

出版社：中国物资

作者：李斌海 编

页数：183

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

《常见烹饪原料及初加工》

内容概要

《常见烹饪原料及初加工》由广东省旅游职业技术学校烹饪教研室李斌海老师编写，共分十章，包括概论、谷物类、蔬菜类、畜类、禽类、水产品类、干货类、食用菌类、果品类、刀工技术等章节内容。教材立足于最新的《烹饪原料知识》、《原料加工技术》教学大纲，有效地将二者综合起来，既有理论体系的系统性，又有实际操作的实践性，同时文后配有彩图，大大提升了学生认识原料和学习实操技术的感官效果。与此同时，教材还详细介绍了各种原料的营养食疗价值，大大地丰富了《常见烹饪原料及初加工》的理论体系，也可作为平时养身、食疗的参考用书。

《常见烹饪原料及初加工》

书籍目录

第一章 概论第二章 谷物类原料第三章 蔬菜类原料第四章 畜类及其副产品类原料第五章 禽类及其副产品类原料第六章 水产品类原料第七章 干货制品类原料第八章 食用菌类原料第九章 果品类原料第十章 刀工技术参考文献附录 食疗小知识

章节摘录

版权页：插图：2.高温储存法高温储存法是指将原料高温加热灭菌后继续储存的方法。高温储存法的原理是，采用高温加热的方式一方面杀死了原料内部的微生物，另一方面使酶的活性失去作用、细胞内部的生理分解作用停止，抑制原料的变质。高温储存法包括高温灭菌法和巴氏灭菌法两种方法。

(1) 高温灭菌法。高温灭菌法是利用100 ~ 120 的高温将原料加热、杀死所含的微生物后再继续储存的方法。这种方法一般适用于肉类。(2) 巴氏灭菌法。巴氏灭菌法是指将原料放在60 下加热30分钟杀死有害微生物的方法。这种方法一般适用于啤酒、果汁、酱油和鲜奶的保鲜。3.干燥储存法干燥储存法又称为脱水储存法，是将原料晾干或烘干进行干燥脱水后储存的方法。干燥储存法的原理在于脱水时细胞内渗透压增高，从而抑制微生物的生长。此种方法一般用于制作干货制品原料。4.腌渍储存法腌渍储存法是指将原料置于高浓度的盐溶液、糖溶液或酸溶液中浸渍，使原料内部浸透溶液，细胞内渗透压增大，微生物细胞内水分渗出，影响其正常代谢活动，从而抑制微生物生长、延长原料的储存时间。这种方法一般用于制作腌渍类原料，可产生特殊风味。5.烟熏储存法烟熏储存法是将盐腌渍过的原料利用木柴不完全燃烧产生的烟进行烟熏后进行储存的方法。由于烟中含有酚类物质，可以起到杀菌的作用，盐腌时又杀死了一部分细菌，因此，应用这种方法加工的原料可以储存的时间较长，同时还具有特殊的风味。

《常见烹饪原料及初加工》

编辑推荐

《常见烹饪原料及初加工》是烹饪工艺与营养专业理论实践一体化教程之一。

《常见烹饪原料及初加工》

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