

《烹饪原料知识》

图书基本信息

书名：《烹饪原料知识》

13位ISBN编号：9787504558725

10位ISBN编号：7504558729

出版时间：2007-7

出版社：中国劳动

作者：周宏

页数：232

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

《烹饪原料知识》

前言

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部培训就业司组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面。第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新理念、新知识、新方法和新设备等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学业证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点、技能点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。《现代厨具及设备（第二版）》的主要内容有：绪论、中式厨房器具、中式烹饪机械、烹饪加热设备、厨房制冷设备、西餐厨房器具及主要设备、西点加工器具及设备、厨房其他设备、厨房设备的管理与发展方向等。

《烹饪原料知识》

内容概要

《烹饪原料知识(第2版)》可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、市劳动和社会保障厅(局)及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部培训就业司组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

《烹饪原料知识》

书籍目录

第1章 烹饪原料概述 1—1 烹饪原料研究的内容 1—2 烹饪原料的分类 思考题第2章 粮食类 2—1 粮食类原料的分类 2—2 谷类粮食及其制品 2—3 豆类粮食及其制品 2—4 薯类粮食 思考题第3章 蔬菜类 3—1 蔬菜类原料的分类 3—2 常见蔬菜品种介绍 思考题第4章 果品类 4—1 果品类原料的分类 4—2 常见果品品种介绍 思考题第5章 家畜类 5—1 常见家畜的分类 5—2 常见家畜介绍 5—3 畜肉制品 5—4 乳及乳制品 思考题第6章 家禽类 6—1 常见家禽的分类 6—2 常见家禽介绍 6—3 禽肉制品 6—4 禽蛋及其制品 思考题第7章 水产品类 7—1 常见水产品的分类 7—2 鱼类 7—3 虾、蟹类 7—4 软体动物类 思考题第8章 干货类 8—1 干货类原料的分类 8—2 动物性干货原料 8—3 植物性干货原料 8—4 干货类原料的品质鉴选及保管方法 思考题第9章 调辅料类 9—1 调料 9—2 辅助原料 思考题

章节摘录

插图：一、烹饪原料的产地、产季1.产地烹饪原料品种繁多，各国或各地区都有自己的物产和特产，了解烹饪原料的产地来源，对加工制作菜点有借鉴、指导和帮助作用。2.产季因各国或各地区所处地理位置不同，气候差别较大，各种原料适应生长的环境不同，造成了原料的出产季节不同。同种原料也有它的最佳出产时段。掌握了原料的最佳出产时段，为我们及时选料烹饪提供了最佳时段。二、烹饪原料的品种特点、烹调用途及品质鉴定1.品种特点为了烹制出色、香、味、形俱佳的菜点，必须正确选料，因烹饪原料品种较多，各有其不同的外部特征、质地及口味等。有的多性兼之，即使同种原料也有着不同的特点。例如，猪肉中的五花肉、前肩肉、后腿肉等有其自身的特点。掌握每一种烹饪原料的特点及各部分的性能差异，就是为烹饪原料寻求最佳的调味方法、初加工方法和烹调方法。最大限度地发现原料的物性之美。2.烹调用途烹饪原料是供烹调工作使用的物质资料。各种原料都有不同的物性，研究原料的用途，就是寻求与原料性质相适应的烹调方法。最大限度地突出原料所具有的口感、滋味和特殊风味，为人们提供营养卫生，色、香、味、形俱佳的菜点。

《烹饪原料知识》

编辑推荐

《烹饪原料知识(第2版)》是全国中等职业技术学校烹饪专业教材之一。

《烹饪原料知识》

精彩短评

- 1、本产品比较实用，适合烹饪基础的人士学习。
- 2、各种原料介绍的很细，对学习烹饪大有裨益。
- 3、很好很喜欢，书的质量内容也很丰富
- 4、买了这本书，感到有点后悔。首先内容太少，而且不详细，实用性不大；让我不能容忍的是书上的插图很粗糙！正规出版社出这种水平的书，令我很失望。

《烹饪原料知识》

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