

# 烹饪原料知识



[烹饪原料知识\\_下载链接1](#)

著者:孙一慰 编

出版者:高等教育

出版时间:2010-9

装帧:

isbn:9787040298352

《烹饪原料知识(第2版)(烹饪专业)》是中等职业教育国家规划教材，是在2002年第一版的基础上修订而成的。《烹饪原料知识(第2版)(烹饪专业)》参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准，采用模块化结构编写，由基础模块、实践模块、选学模块组成，内容包括：烹饪原料基础知识、谷物类原料、蔬菜类原料、畜禽类原料、水产品类原料、干货制品类原料、菌藻类原料、果品类原料、调味品类原料、佐助类原料、地方名特原料及复合调味品原料。

本次修订根据行业发展情况，删除了一些不常用的烹饪原料，增加了一些新近使用的原料；在保持体例基本不变的情况下，《烹饪原料知识(第2版)(烹饪专业)》内容更具时代性和直观性。

《烹饪原料知识(第2版)(烹饪专业)》配有网络教学资源，通过封底所附学习卡，可登录网站，获取相关教学资源。学习卡兼有防伪功能，可查询图书真伪，详细说明见书末“郑重声明”页。

《烹饪原料知识(第2版)(烹饪专业)》可作为中等职业学校烹饪专业教材，还可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

作者介绍:

目录: 第一章 烹饪原料举出知识 第一节 烹饪原料的化学成分与分类 第二节 烹饪原料的选择 第三节 烹饪原料的品质鉴别 第四节 烹饪原料的保管 练习题第二章 谷物类原料 第一节 谷物类原料基础知识 第二节 谷物类原料的种类 第三节 谷物制品 \*第四节 谷物类原料的品质鉴别与保管 练习题第三章 蔬菜类原料 第一节 蔬菜类原料基础知识 第二节 常用蔬菜原料种类 第三节 蔬菜制品 \*第四节 蔬菜类原料的品质鉴别与保管 练习题第四章 畜禽类原料 第一节 畜禽类原料基础知识 第二节 畜禽类原料种类 第三节 畜禽肉制品 第四节 乳蛋品 \*第五节 畜禽类原料的品质鉴别与保管 练习题第五章 水产品类原料 \*第一节 水产品类原料的基础知识 第二节 常用海洋鱼类的品种 第三节 常用淡水鱼类品种 第四节 其他动物性水产品 第五节 鱼类制品 第六节 人造水产品 \*第七节 水产品类原料的品质鉴别与保管 练习题第六章 干货制品类原料 第一节 干货制品类原料基础知识 第二节 干货制品类原料的种类 \*第三节 干货制品类原料的品质鉴别与保管 练习题第七章 菌藻类原料 第一节 菌藻类原料基础知识 第二节 菌藻类原料的品种 \*第三节 菌藻类原料的品质鉴别与保管 练习题第八章 果品类原料 第一节 果品类原料的基础知识 第二节 果品类原料的种类及果制品 \*第三节 果品类原料的品质鉴别与保管 练习题第九章 调味品类原料 第一节 调味品类原料基础知识 第二节 调味品类原料的种类 \*第三节 调味品类原料的品质鉴别与保管 练习题第十章 佐助类原料 第一节 佐助类原料基础知识 第二节 佐助类原料的种类 \*第三节 佐助类原料的品质鉴别与保管 练习题第十一章 地方名特原料及符合调味品原料 第一节 地方名特原料 第二节 复合调味品原料 练习题主要参考书目  
• • • • • (收起)

[烹饪原料知识\\_下载链接1](#)

标签

烹饪原料

食材

烹饪

评论

把常见的食材调料啥的都介绍了个遍，其他没啥。

-----  
呵呵

-----  
[烹饪原料知识\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[烹饪原料知识\\_下载链接1](#)