

# 《烹饪原料知识同步练习》

## 图书基本信息

书名：《烹饪原料知识同步练习》

13位ISBN编号：9787040230413

10位ISBN编号：7040230410

出版时间：2008-1

出版社：高等教育

作者：杨正华 编

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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《烹饪原料知识同步练习》

## 前言

在职业教育越来越被社会重视的形势下，为更好地配合中等职业教育国家规划教材《烹饪原料知识》的教学，帮助学生有效地掌握烹饪专业理论和提高实际应用能力，加深对中国烹饪原料的认识，更好地运用烹饪原料，本人根据多年烹饪专业的教学经验，编写了这本《烹饪原料知识同步练习》。烹饪原料是制作食品满足人们需要的物质材料，是为人体提供必需营养成分的主要物质来源。一切烹饪活动都是以烹饪原料为加工对象而展开的，烹饪工艺的实施、烹饪技术的发挥和烹饪目的的实现，无不与烹饪原料有密切的联系。优质的烹饪原料既是烹饪质量的保证，又是实施烹饪工艺、运用烹饪技术、促进烹饪产生良好效果的基本前提。“烹饪原料知识”是一门烹饪专业的基础课程，是烹饪专业学习烹饪的开始。只有认识烹饪原料，了解烹饪原料，掌握烹饪原料的个性和共性，才能更好地、更科学合理地运用烹饪原料。《烹饪原料知识同步练习》以孙一慰先生主编的中等职业教育规划教材《烹饪原料知识》为框架，逐章逐节编写同步练习题，并附有与烹饪原料有关的课外小知识栏目，以便进一步扩大了学生的知识面，有利于提高学生的学习兴趣。《烹饪原料同步练习》特别注重对学生动手能力的培养，具体内容分为学生应该掌握的知识要点以及名词解释题、填空题、判断题、连线题、选择题、简答题等题型，比较全面、系统地深化了中等职业教育规划教材的知识，具有较强的知识性和实用性。为了满足本课程教学的需要，本书还配套出版了烹饪原料图谱光盘，盘中含有上百幅书中所涉及的主要烹饪原料图片和相关的文字简介，对学生掌握烹饪原料知识大有裨益。《烹饪原料知识同步练习》在编写过程中得到了绍兴市教育局及绍兴市职业学校烹饪专业教师的大力支持，高等教育出版社的有关编辑对本书的编写提出了宝贵的建议，借此机会表示衷心的感谢。限于编者的水平，谬误、纰漏之处在所难免，敬请广大师生及同行提出宝贵意见。

# 《烹饪原料知识同步练习》

## 内容概要

《烹饪原料知识同步练习(烹饪专业)》是中等职业教育国家规划教材《烹饪原料知识》的配套教学用书。《烹饪原料知识同步练习(烹饪专业)》按主教材章节顺序编写,每章包括本章知识要点、同步练习题、课外小知识等栏目。练习题题量大、题型多,知识面广,有助于学生全面掌握“烹饪原料知识”课程的内容,为学生学习烹饪专业技能打下坚实的基础。《烹饪原料知识同步练习(烹饪专业)》附有烹饪原料图谱光盘,盘中含有上百幅书中所涉及的主要烹饪原料图片和相关的文字简介,对学生掌握烹饪原料知识大有裨益。

《烹饪原料知识同步练习(烹饪专业)》可作为中等职业学校烹饪专业的配套教学用书,也可作为参加烹饪高职考试学生的复习用书及相关行业岗位培训辅助用书或自学用书。

# 《烹饪原料知识同步练习》

## 书籍目录

第一章 烹饪原料基础知识第一节 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 谷物类原料品质鉴别与保管第三章 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、六节 鱼类制品及人造水产品第七节 水产品类原料的品质鉴别与保管第六章 干货制品类原料第一节 干货制品类原料的基础知识第二节 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模拟试卷模拟试卷二参考答案

## 《烹饪原料知识同步练习》

### 章节摘录

三分技术，七分火候按菜谱做菜，虽然在选料、加工和调味等方面做得不错，但如火候掌握的不准，会出现炒菜不像炒菜，爆菜不像爆菜，该香的不香，该脆的不脆，失掉了菜肴的风味特色等，也不能保证菜肴质量。炒豆芽菜、炒韭菜、炒蒜苗，火力不旺，就会“煮”出汤水；制作拔丝菜，熬制糖浆时，火力不旺，糖浆就会起砂，由液体变成粉末；煎鱼时火力不旺，就会粘锅。所以，火候在菜肴制作中的地位和作用是很重要的。民间很早就有“三分技术，七分火候”的说法。只有坚持多练习，多研究，多积累经验，才能渐入佳境，做到“火中取宝”。菜谱里提及的火候，只是火势、火力的不同概念：旺火、中火、小火、急火、慢火、微火，这就如同使用调味品的“少量”与“适量”，旺火有多旺？急火有多急？小火和微火有什么区别？为什么同一道菜还要交替使用不同的火力？在菜谱里都找不到答案。但是，只要对菜谱看得多，看得细，也能看出使用和掌握火候的门道：（1）根据原料的性质确定火候。各种原料性质不同，质地有老有嫩，就是同一类原料，也有区别。如当年鸡与隔年鸡、蔬菜的根与茎。（2）根据原料的形态确定火候。原料经切配后，有大的，有小的；有薄的，有厚的；有完整的，也有零碎的。这就要根据实际情况确定火候，一般来说，小的、薄的、碎的原料，适于旺火速成；大的、厚的、整的原料，则应小火慢成。（3）根据不同性质的菜肴确定火候。如“土豆烧肉”这道菜，应将土豆炸后备用，待肉烧到半烂时，再与炸过的土豆同烧，成菜时才能恰到好处。（4）根据不同的烹饪技法确定火候。爆、炒宜用旺火；炸、熘宜用中火；焖、煨宜用小火；吸收汤汁、酥烂、保温则宜用微火。（5）根据不同情况，灵活掌握火候。清炸的菜肴，因为不粘粉和糊，水分较多，要在火旺油热时下锅，然后改小火慢炸；而粘满面、糊、粉的原料，则应在油七分热时下锅，以免粉焦而里面的原料不熟。越是块大形厚的原料，越是要用小火慢炸，有时还需反复炸制。

# 《烹饪原料知识同步练习》

## 编辑推荐

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书·烹饪原料知识同步练习(烹饪专业)》是中等职业教育国家规划教材配套教学用书。

# 《烹饪原料知识同步练习》

## 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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)