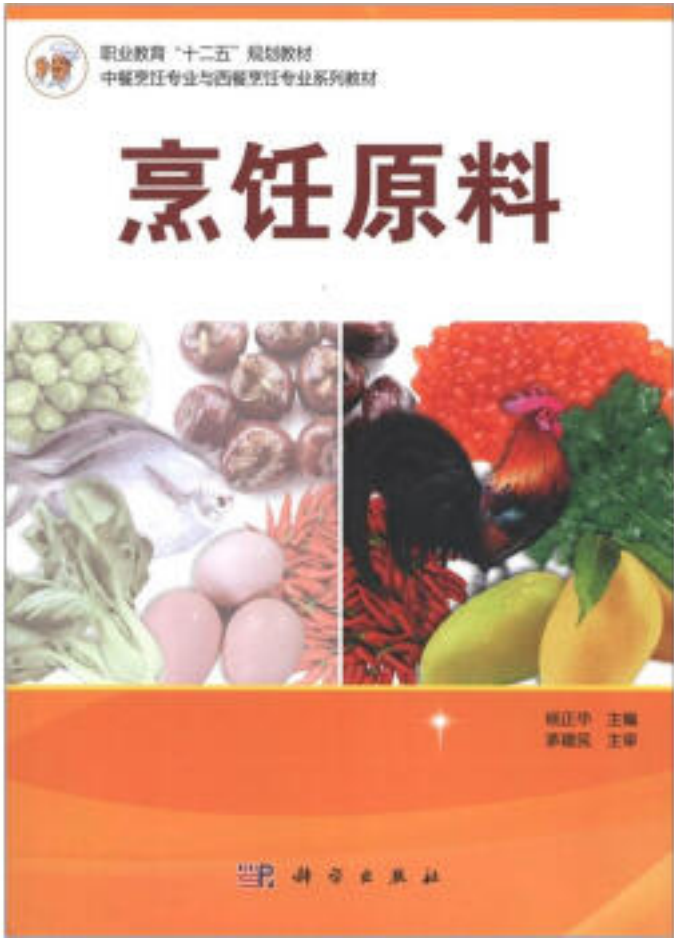


职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材：烹饪原料



[职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材：烹饪原料_下载链接1](#)

著者:杨正华 编

[职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材：烹饪原料_下载链接1](#)

标签

评论

内容很好，包装不错，全面。

好书

近现代，随着人民生活水平的不断提高、科学技术的日益发达、国内外贸易的不断提升，人们对消费的要求也越来越高，在传统烹饪原料的基础上，又出现了许多新型食品，如转基因食品、强化食品、无土栽培食品等。这些新型原料的出现，为烹饪原料的发展提供了更广阔的发展空间，烹饪原料的种类将越来越丰富。1.3 烹饪原料的学科性质

烹饪原料是在烹饪事业发展过程中逐步形成的一门学科，现已作为各职业学校、技工院校烹饪专业教学、学习的基础课程，与其他烹饪理论课、操作课等共同构成了烹饪专业教学、学习的学科体系，并成为烹饪学科重要的组成部分。

烹饪原料是以烹饪中所运用的原料为学习、研究对象，着重探讨常用烹饪原料的产地、上市季节、品质特点、鉴别、烹饪运用、储存保鲜等内容，是研究常用烹饪原料的自然属性及其烹饪中的应用的一门学科。但从涉及的内容看，它与许多自然学科有着密切的联系，如动植物学、园林学、饮食营养学、卫生学、食品化学、微生物学等。它不仅要借鉴这些自然学科的研究方法，而且还要吸取它们的研究成果来丰富理论的阐述和充实有关内容。

烹饪原料是烹饪的物质基础，一切烹饪活动都是以烹饪原料为对象而展开的，烹饪工艺的実施、烹饪技术的发挥和烹饪目的的实现，无不与烹饪原料有着密切的关系。烹饪原料既是烹饪质量的基本保证，又是实施烹饪工艺、运用烹饪技术、促进菜点良好效果的基本前提。因此，烹饪原料的学习对合理、科学地应用烹饪原料，促进烹饪技术的掌握和提高具有重要的作用。……

[职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材：烹饪原料 下载链接1](#)

书评

[职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材：烹饪原料 下载链接1](#)