

高等职业教育旅游管理类专业系列教材

烹饪

主 编◎王 兰

主 审◎崔桂友

原料学



东南大学出版社

高等职业教育旅游管理类专业系列教材

烹饪原料学

主 编 王 兰

参 编 李震清 周 航

胡建国 葛会伟

主 审 崔桂友

东南大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

烹饪原料学/王兰主编. —南京:东南大学出版社,
2007.7

(高等职业教育旅游管理类专业系列教材)

ISBN 978-7-5641-0788-8

I. 烹... II. 王... III. 烹饪—原料—高等学校:
技术学校—教材 IV. TS972.111

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 104292 号

东南大学出版社出版发行

(南京四牌楼 2 号 邮编 210096)

出版人: 江汉

新华书店经销 南京五四印刷厂印刷

开本: 787 mm×1092 mm 1/16 印张: 15 字数: 348 千字

2007 年 7 月第 1 版 2007 年 7 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5641-0788-8/TS·24

定价: 25.00 元

(凡因印装质量问题,可直接向读者服务部调换。电话:025—83792328)



彩图 1 西门塔尔牛

彩图 2 果子狸

彩图 3 鹿蹄筋

彩图 4 金华火腿 彩图 5 腊肉



彩图 6 火鸡

彩图 7 燕窝(白燕)

彩图 8 中国林蛙

彩图 9 哈士蟆油

彩图 10 棘胸蛙

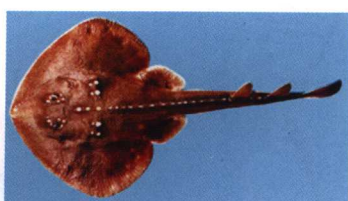


彩图 11 中华鳖

彩图 12 乌龟

彩图 13 蟒蛇

彩图 14 眼镜蛇



彩图 15 真鲷

彩图 16 宝石石斑鱼

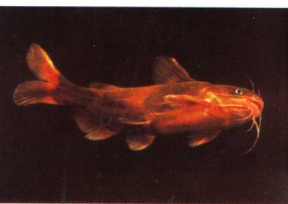
彩图 17 中国团扇鲽



彩图 18 鳜鱼

彩图 19 黄鳝

彩图 20 鲶鱼



彩图 21 黄颡鱼

彩图 22 四川华吸鳅

彩图 23 齐口裂腹鱼

彩图 24 鲟鱼



彩图 25 太湖新银鱼



彩图 26 鱼翅(示翅针)



彩图 27 鱼肚



彩图 28 鱼皮



彩图 29 红鱼子



彩图 30 黑鱼子



彩图 31 海参(示体壁)



彩图 32 刺参



彩图 33 梅花参



彩图 34 梅花参(干品)



彩图 35 绿刺参



彩图 36 马粪海胆



彩图 37 锦绣龙虾



彩图 38 赖尿虾



彩图 39 锯缘青蟹



彩图 40 中华绒螯蟹



彩图 41 干虾



彩图 42 金钩



彩图 43 牡蛎



彩图 44 日月贝(鲜贝)



彩图 45 象拔蚌



彩图 46 干鲍(网鲍)



彩图 47 干贝



彩图 48 墨鱼干



彩图 49 沙蚕



彩图 50 海蜇



彩图 51 各种稻米



彩图 52 心里美萝卜



彩图 53 辣根



彩图 54 芋



彩图 55 薯蓣(山药)



彩图 56 鲜藠头



彩图 57 姜



彩图 58 平头大白菜



彩图 59 菊苣



彩图 60 叶用甜菜



彩图 61 豆瓣菜



彩图 62 香椿



彩图 63 鸡冠花



彩图 64 西红柿



彩图 65 水蕨



彩图 66 黄瓜香



彩图 67 冬虫夏草



彩图 68 粗腿羊肚菌



彩图 69 中国块菌



彩图 70 猴头菌



彩图 71 银耳



彩图 72 长裙竹荪



彩图 73 蒙古口蘑



彩图 74 鸡枞



彩图 75 香菇



彩图 76 茶树菇



彩图 77 孔石莼(海白菜)



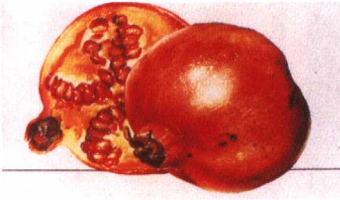
彩图 78 石莼(海白菜)



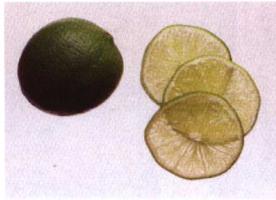
彩图 79 笋干



彩图 80 猕猴桃(示浆果)



彩图 81 石榴



彩图 82 青柠檬(示柑果)



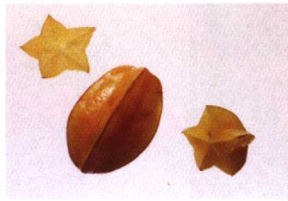
彩图 83 苹果(示梨果)



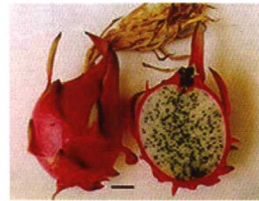
彩图 84 草莓(示聚合果)



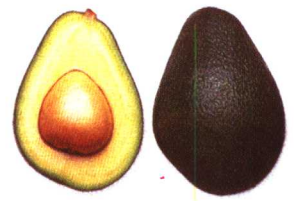
彩图 85 蓝莓



彩图 86 杨桃



彩图 87 火龙果



彩图 88 油梨



彩图 89 鸭梨



彩图 90 荔枝



彩图 91 核桃



彩图 92 开心果



彩图 93 板栗



彩图 94 花椒



彩图 95 八角茴香



彩图 96 红曲米

出版说明

当前职业教育还处于探索过程中,教材建设“任重而道远”。为了编写出切实符合旅游管理专业发展和市场需要的高质量的教材,我们搭建了一个全国旅游管理类专业建设、课程改革和教材出版的平台,加强旅游管理类各高职院校的广泛合作与交流。在编写过程中,我们始终贯彻高职教育的改革要求,把握旅游管理类专业课程建设的特点,体现现代职业教育新理念,结合各校的精品课程建设,每本书都力求精雕细琢,全方位打造精品教材,力争把该套教材建设成为国家级规划教材。

质量和特色是一本教材的生命。与同类书相比,本套教材力求体现以下特色和优势:

1. 先进性:(1)形式上,尽可能以“立体化教材”模式出版,突破传统的编写方式,针对各学科和课程特点,综合运用“案例导入”、“模块化”和“MBA 任务驱动法”的编写模式,设置各具特色的栏目;(2)内容上,重组、整合原来教材内容,以突出学生的技术应用能力训练与职业素质培养,形成新的教材结构体系。

2. 实用性:突出职业需求和技能为先的特点,加强学生的技术应用能力训练与职业素质培养,切实保证在实际教学过程中的可操作性。

3. 兼容性:既兼顾劳动部门和行业管理部门颁发的职业资格证书或职业技能资格证书的考试要求又高于其要求,努力使教材的内容与其有效衔接。

4. 科学性:所引用标准是最新国家标准或部颁标准,所引用的资料、数据准确、可靠,并力求最新;体现学科发展最新成果和旅游业最新发展状况;注重拓展学生思维和视野。

本套丛书聚集了全国最权威的专家队伍和由江苏、四川、山西、浙江、上海、海南、河北、新疆、云南、湖南等省市的近 60 所高职院校参加的最优秀的一线教师。借此机会,我们对参加编写的各位教师、各位审阅专家以及关心本套丛书的广大读者,致以衷心的感谢,希望在以后的工作和学习中为本套丛书提出宝贵的意见和建议。

高等职业教育旅游管理类专业教材编委会

高等职业教育旅游管理类专业 教材编委会名单

顾问委员会(按姓氏笔画排序)

华国梁 沙 润 沈家模 陈 耀 周武忠
袁 丁 黄震方

丛书编委会(按姓氏笔画排序)

主 任 朱承强 陈云川 杨哲昆 张新南

副主任 毛江海 王春玲 支海成 叶骁军 刘卫民
邵万宽 张绍来 杜 雷 周国忠 胡 强
都大明 徐学书 董正秀

秘书长 张丽萍

编 委 丁宗胜 马洪元 马健鹰 王 兰 王志民
方法林 卞保武 朱云龙 刘江栋 朱在勤
任昕竺 汝勇健 朱 晔 吉根宝 刘晓杰
李广成 李世麟 邵 华 沈 彤 陈克生
陈苏华 陈启跃 吴肖淮 陈国生 张建军
李炳义 陈荣剑 杨 涌 杨海清 杨 敏
杨静达 易 兵 周妙林 周 欣 周贤君
孟祥忍 柏 杨 钟志慧 洪 涛 赵 廉
段 颖 唐 丽 曹仲文 黄刚平 巢来春
崔学琴 梁 盛 梁 赫 韩一武 彭 景
蔡汉权 端尧生 霍义平 戴 旻

高等职业教育旅游管理类专业教材 编委会会员单位名单

- | | |
|--------------|--------------|
| 扬州大学旅游烹饪学院 | 金陵旅馆管理干部学院 |
| 上海旅游高等专科学校 | 四川烹饪专科学校 |
| 江苏经贸职业技术学院 | 镇江市高等专科学校 |
| 太原旅游职业学院 | 海南经贸职业技术学院 |
| 浙江旅游职业学院 | 昆明大学 |
| 海南职业技术学院 | 黑龙江旅游职业技术学院 |
| 桂林旅游高等专科学校 | 南京铁道职业技术学院 |
| 青岛酒店管理职业技术学院 | 苏州经贸职业技术学院 |
| 无锡商业职业技术学院 | 三亚航空旅游职业学院 |
| 扬州职业大学 | 无锡市旅游商贸专修学院 |
| 承德旅游职业学院 | 金肯职业技术学院 |
| 无锡城市职业技术学院 | 南京工业职业技术学院 |
| 应天职业技术学院 | 江阴职业技术学院 |
| 江苏农林职业技术学院 | 湖南工业科技职工大学 |
| 盐城工学院 | 安徽工商职业技术学院 |
| 江苏食品职业技术学院 | 苏州科技学院 |
| 浙江工商职业技术学院 | 登云科技职业学院 |
| 浙江育英职业技术学院 | 新疆职工大学 |
| 上海工会职业技术学院 | 陕西职业技术学院 |
| 上海思博学院 | 海口经济职业技术学院 |
| 南京视觉艺术学院 | 海口旅游职业学校 |
| 湖南工学院 | 长沙环境保护职业技术学院 |
| 湖南财经工业职业技术学院 | 成都商业高等专科学校 |
| 常州轻工职业技术学院 | 广东韩山师范学院 |
| 南京化工职业技术学院 | 吴忠职业技术学院 |
| 成都市财贸职业高级中学 | 吉林商业高等专科学校 |
| 四川省商业服务学校 | 河北旅游职业学院 |
| 南昌女子职业学校 | 安徽城市管理职业学院 |

前 言

“烹饪原料学”是烹饪工艺、烹饪与营养等餐饮、旅游行业相关专业的学生必须学习的一门专业基础课。本课程与烹饪工艺学、菜肴烹调技术共同构成烹饪学科体系,并成为烹饪科学重要的组成部分。

目前《烹饪原料学》已经有很多版本,而且各种层次的都有,内容格局都有固定的模式。在这种情况下,我们紧紧围绕高职高专人才的培养目标,以“够用适度”为编写原则,尽量做到教材内容既系统又合理调整、取舍,既注重传统又突出新颖性。具体表现在:对涉及烹饪原料普遍性和特殊性的内容进行比较、总结;与原料的烹饪运用密切结合;在重点介绍传统的、常用的原料种类的同时,适当增加新特原料;在书中除插入少量的黑白图外,还专门集中选配了大量彩图,增强原料的直观性;在每章的篇首有学习内容提示,导入该章将学习的内容,并增加了知识性、趣味性的引导案例,让学生带着问题学习,增强学习的主动性。

参编本教材的都是长期在本科、专科和高职、中职学校教授烹饪原料学的教师,他们有的是烹饪工艺专业毕业,有的是生物专业毕业,有的是农学专业毕业,知识结构较为全面,而且具有编写教材的经验。具体分工为:王兰(四川烹饪高等专科学校)编写第一章、第二章、第三章、第六章(第一节、第三节);李震清(四川烹饪高等专科学校)编写第五章、第七章、第八章;葛会伟(四川省商业服务学校)编写第四章(第一节、第二节、第三节);胡建国(广东韩山师范学院)编写第四章(第四节);周航(成都财贸职业高级中学)编写第六章(第二节)。由王兰对全书内容进行统稿、整理、补充、校对审定,并编写所有章节的引导案例。全书的插图由王兰收集、整理和拍摄。

本教材在编写过程中得到扬州大学旅游烹饪学院副院长、副教授崔桂友博士的指导和评审,同时还参考了大量的国内外专家的相关著述和文献,在此一并表示感谢。

由于编者水平有限,加之时间紧迫,错误和疏漏之处在所难免,希望在使用 的过程中加以指正,以便修订。

编 者

2007年6月

目 录

总 论

第一章 烹饪原料与烹饪原料学	003
第一节 烹饪原料概述	004
一、烹饪原料的概念	004
二、烹饪原料的分类	004
三、烹饪原料的选择原则	005
第二节 烹饪原料的历史与现状	006
一、古代烹饪原料的运用	006
二、现代烹饪原料的运用	008
第三节 烹饪原料学概述	008
一、烹饪原料学的性质和研究内容	008
二、烹饪原料学的学习和研究方法	009
第二章 烹饪原料的品质鉴定与贮藏	010
第一节 烹饪原料的品质鉴定	011
一、烹饪原料品质鉴定的标准	011
二、烹饪原料品质鉴定的方法	012
三、烹饪原料品质鉴定的意义	013
第二节 烹饪原料的贮藏	014
一、影响烹饪原料质量变化的因素	014
二、烹饪原料在贮藏中的质量变化	014
三、烹饪原料的贮藏方法	016
第三章 动植物性原料的性状特征	020
第一节 动物性原料的特征	021
一、动物性原料的组织结构	021
二、动物性原料的化学成分	024
三、动物性原料的主要物理性状	026
第二节 植物性原料	027
一、植物性原料的组织结构	027
二、植物性原料中的化学成分	028

上编 主配原料

第四章 高等动物性原料	037
第一节 畜类原料	038
一、家畜及野畜类原料	038
二、畜类副产品	043
三、畜类制品	046
第二节 禽类原料	051
一、家禽及野禽类原料	051
二、禽类副产品	055
三、禽类制品	057
第三节 两栖爬行类原料	060
一、两栖爬行类动物的主要特征	060
二、两栖爬行类动物的烹饪运用	061
第四节 鱼类原料	064
一、鱼类原料的特征	065
二、鱼类原料的种类	067
三、鱼类制品	079
四、鱼类原料的烹饪运用	082
第五章 低等动物性原料	084
第一节 棘皮动物	085
一、海参纲动物原料	086
二、海胆纲动物原料	089
第二节 节肢动物	090
一、甲壳纲动物原料	090
二、昆虫纲动物原料	097
三、蛛形纲动物原料	099
第三节 软体动物	100
一、软体动物的形态结构	100
二、软体动物的食用性状	100
三、软体动物的主要种类	101
四、软体动物的制品	110
第四节 其他低等动物	112
一、星虫类和蛭虫类原料	112
二、沙蚕类原料	113
三、蚯蚓类原料	113
四、腔肠类原料	114

第六章 植物性原料	116
第一节 粮食类	117
一、粮食作物种子的结构及组成成分	117
二、粮食的种类	118
三、粮食制品	126
四、粮食在烹饪中的运用	129
第二节 蔬菜类	130
一、种子植物蔬菜	130
二、孢子植物蔬菜	150
三、蔬菜制品	158
四、蔬菜在烹饪中的运用	161
第三节 果品类	161
一、果品的种类	162
二、果品在烹饪中的运用	176

下编 调辅原料

第七章 调味原料	181
第一节 咸味调味品	183
一、食盐	183
二、发酵性咸味调味品	184
第二节 甜味调味品	187
一、食糖	187
二、糖浆	188
三、蜂蜜(蜂糖)	189
四、糖精	189
五、其他甜味剂	189
第三节 酸味调味品	189
一、食醋	190
二、番茄酱	190
三、柠檬酸	191
四、浆水	191
第四节 鲜味调味品	191
一、味精	192
二、高级汤料(高汤)	193
三、其他鲜味调味品	193
第五节 香辛味调味品	194
一、香辛料及其种类	195

二、香辛味调味品的种类·····	195
三、香辛味调味品的使用原则·····	205
第八章 辅助原料 ·····	207
第一节 食用淡水 ·····	208
一、水的性质·····	208
二、水在烹饪中的作用·····	208
第二节 食用油脂 ·····	209
一、食用油脂的成分和性质·····	209
二、食用油脂的种类·····	210
三、食用油脂在烹饪中的作用·····	213
第三节 烹饪中常用的食品添加剂 ·····	214
一、调色剂·····	215
二、调质剂·····	219
参考文献 ·····	223

总 论