

2006年河北省中等职业学校对口升学考试 烹饪类专业课复习指南

河北省职业技术教育研究所 编



高等教育出版社

2006 年河北省中等职业学校对口升学考试

烹饪类专业课 复习指南

河北省职业技术教育研究所 编

高等教育出版社

内容简介

本书是以教育部颁发的中等职业学校烹饪类专业教学大纲和河北省中等职业学校对口升学考试大纲为依据,由河北省职业技术教育研究所组织编写的河北省中等职业学校对口升学烹饪类专业课复习指南。

本书共分四个部分,包括考试大纲、复习指南、综合练习和部分对口高考试题。

图书在版编目(CIP)数据

2006年河北省中等职业学校对口升学考试烹饪类专业课复习指南/河北省职业技术教育研究所编. —北京:高等教育出版社,2006.2

ISBN 7-04-018813-9

I. 2... II. 河... III. 烹饪—专业学校—升学参考资料 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 004016 号

策划编辑 陈 向 责任编辑 王江华 封面设计 张 志 版式设计 王 莹
责任校对 胡晓琪 责任印制 韩 刚

出版发行	高等教育出版社	购书热线	010-58581118
社 址	北京市西城区德外大街 4 号	免费咨询	800-810-0598
邮政编码	100011	网 址	http://www.hep.edu.cn
总 机	010-58581000		http://www.hep.com.cn
经 销	蓝色畅想图书发行有限公司	网上订购	http://www.landaco.com
印 刷	北京原创阳光印业有限公司		http://www.landaco.com.cn
		畅想教育	http://www.widedu.com
开 本	787×1092 1/16	版 次	2006 年 2 月第 1 版
印 张	9.25	印 次	2006 年 2 月第 1 次印刷
字 数	220 000	定 价	16.00 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

物料号 18813-00

2006 年河北省中等职业学校对口升学考试复习指南

修订人员名单(以姓氏笔画为序)

刁哲军	马巧坤	马国赞	马学亮
于艳肖	牛晓红	王玉苗	王伟山
王如全	王 莉	王 萍	王巽风
王瑞芹	王慧欣	史树堂	刘 冬
刘伟鹏	刘 宇	刘树欣	刘胜勇
刘硕平	刘晶芝	刘 翠	吕秀鉴
孙志河	孙 青	毕淑霞	许丽花
许昭霞	许栋芬	邢世凯	吴立勋
宋素智	张玉梅	张志增	张连瑞
张春强	张 娟	张 娟	张雪燕
张献奇	李兰云	李吉曼	李金平
李晓华	李爱芝	李惠颖	杨亚平
杨宗泽	杨 磊	苏 慧	邸敏艳
陈向红	陈全海	陈桂玲	周正达
周静莉	孟晨阳	武凤贵	郑文华
郑君英	侯长红	侯国华	南 华
段素敏	段培杰	赵秀华	赵建素
赵春媛	郝序杰	倪明素	校华青
耿铁军	贾圣武	郭文利	崔艳霞
梁 君	隋月林	龚丽军	彭 辉
温凤燕	葛 科	董素艳	董瑞芳
谢勇旗	靳惠龙		

前 言

中等职业学校对口升学考试是我国高等学校招生考试制度的重要组成部分,也是建立职业教育人才成长“立交桥”的重要措施。为了配合河北省 2006 年高等学校对口招生考试工作,帮助广大中等职业学校烹饪类专业毕业生搞好考前复习,我们组织部分具有多年教学经验的教师、教研员编写了烹饪类专业课复习指南。

本书以 2006 年河北省中等职业学校对口升学考试大纲为依据,在 2005 年复习指南的基础上进行了修订,力求符合河北省 2006 年中等职业学校烹饪类专业毕业生的实际情况和当前社会发展的时代要求。本书内容包含四个部分:“考试大纲”、“复习指南”、“综合练习”和“部分河北省对口高考试题”。“复习指南”的内容划分为若干模块,每个模块由“复习目标”、“知识要点”、“题型举例”组成,最后还列有专业技能测试的要求。“复习目标”为考生提出了明确、具体的复习要求;“知识要点”简洁、系统、有序地对有关知识进行了梳理和阐释;“题型举例”列举了考查各科知识时常用的试题类型,有的还讲解了答题思路。需要说明的是,高考时可能会涉及少量专业的新知识、新技术、新工艺,虽然比例很小,但希望考生复习时在本书内容基础上注意适当有所拓展。

本书在编写期间得到了有关领导、专家的热情帮助和指导,在此表示衷心的感谢。尽管我们进行了认真的校订,难免还有不妥之处,敬请教师 and 同学们批评指正。

河北省职业技术教育研究所

2005 年 12 月

目 录

第一部分 烹饪类专业考试大纲	1
第二部分 复习指南	8
烹饪原料知识	8
一、烹饪原料知识概述	8
二、主配原料——动物类——家畜肉	9
三、主配原料——动物类——家禽	10
四、主配原料——动物类——水产品	12
五、主配原料——动物类——蛋乳品	13
六、主配原料——植物类——蔬菜	14
七、主配原料——植物类——粮食	15
八、主配原料——加工类	16
九、调味及佐助原料	18
烹饪原料加工技术	20
一、刀工、原料加工成形	20
二、鲜活原料的初步加工	21
三、出肉、去骨与分档取料	23
四、干货原料的涨发	25
五、配菜	27
六、冷拼、雕刻的常识	28
中餐烹调技术	30
一、绪论	30
二、火候	31
三、调味	32
四、原料的初步熟处理	34
五、制汤	36
六、挂糊、上浆和勾芡	38
七、冷、热菜的烹调方法	40
八、宴席知识	41
九、菜系知识	43
面点制作技术	45
一、面点知识概论	45
二、面点制作基本操作技术	46
三、制馅	48
四、面点制品	49

烹饪营养与卫生	50
一、营养学概述	50
二、各类食品的营养价值及卫生	53
三、食品卫生	57
四、食品卫生管理及法规	59
现代餐饮经营管理基础	61
一、现代餐饮经营管理的基础知识	61
二、厨房管理	62
三、餐饮产品的全面质量管理	66
四、厨房安全与卫生的管理	67
五、餐饮成本控制与核算	69
技能测试内容	74
一、冷菜拼摆与食品雕刻	74
二、热菜加工	74
第三部分 综合练习	76
综合练习一	76
综合练习二	81
综合练习三	87
综合练习四	93
综合练习五	99
综合练习六	106
综合练习七	113
第四部分 试题选登	120
2004 年河北省普通高等学校对口招生考试烹饪专业理论试题	120
2005 年河北省普通高等学校对口招生考试烹饪专业理论试题	130

第一部分 烹饪类专业考试大纲

一、考试范围和考试形式

考试范围以教育部中等职业学校烹饪专业教学指导方案为依据,以省教育厅公布的中等职业学校教学用书目录中本专业有关教材为主要参考教材,包括烹饪专业开设的中式烹调技艺、中式面点技艺、烹饪原料知识、烹饪营养与卫生、现代餐饮经营管理基础五门主干核心课程,主要测试考生理解和掌握有关基本理论、基本知识和基本方法的水平,以及综合运用这些理论、知识和方法,解决实际问题的能力。考试形式分专业理论和技能测试两项。理论考试采用书面闭卷测试的形式,技能测试采用按本专业规定测试内容的实际操作水平打分测试的形式。

二、书面考试试卷结构

(一) 试卷内容比例

中式烹调技艺约占 40%;中式面点技艺约占 20%;烹饪原料知识约占 20%;烹饪营养与卫生约占 10%;现代餐饮经营管理基础约占 10%。

(二) 试卷题型和比例

单选约占 10%;多选约占 10%;判断题约占 10%;填空约占 10%;名词解释约占 5%;简答题约占 30%;论述题约占 15%;实践分析题约占 10%。

(三) 试题难易比例

较容易题约占 60%;中等难度题约占 30%;较难题约占 10%。

三、书面考试内容和要求

中式烹调技艺

(一) 中式烹调概述

1. 了解烹调的概念,懂得烹调的意义和作用
2. 熟悉中国烹饪的起源与发展过程
3. 掌握中国菜肴、主要地方风味流派和河北菜系的特点

(二) 鲜活烹饪原料的初步加工

1. 熟悉鲜活原料初加工的概念和各类鲜活初加工原料的基本要求

2. 了解常用蔬菜洗涤、整理加工的方法和质量要求。常用水产品的宰杀、刮鳞、去鳃、剖腹等加工方法和质量标准

3. 掌握家禽宰杀、洗涤、开膛的加工步骤,以及家畜内脏、四肢的初步加工方法

(三) 刀工、刀法和勺工技艺

1. 了解刀工、勺工在烹调中的作用方法和基本要求

2. 常用刀工、勺工用具的种类及应用

3. 刀工、刀法的概念和刀法的分类及应用

4. 常用花刀的剞刀及过程

(四) 出肉、整料去骨

1. 熟悉出肉、整料去骨的基本要求

2. 掌握常见水产品、家禽、家畜的出肉、整料去骨的加工步骤

(五) 干货原料的涨发

1. 了解干货原料涨发的概念、方法 and 要求

2. 熟悉并掌握干货原料涨发的操作过程

3. 了解干货原料涨发的原理

(六) 烹饪原料的初步熟处理

1. 理解烹饪原料初步熟处理的意义

2. 熟悉烹饪原料初步熟处理的各种方法的概念、作用、原则和注意事项

3. 掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领

(七) 热菜配菜知识

1. 理解配菜的概念和种类

2. 熟练掌握配菜的方法和基本要求

3. 掌握菜肴命名的方法和要求

(八) 火候

1. 掌握火候的概念、火力的鉴别

2. 熟悉不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响及原料在烹制过程中的变化

3. 掌握火候的方法及原则

(九) 调味

1. 了解味觉和味的分类

2. 掌握调味的作用和原则

(十) 制汤

1. 理解制汤的意义、概念

2. 熟练掌握汤汁的分类及制作步骤

3. 了解汤汁形成的基本原理及操作要领

(十一) 上浆、挂糊、勾芡

1. 了解调制浆、糊、芡所用的原料

2. 理解上浆、挂糊、勾芡的概念及其在烹调中的作用

3. 掌握上浆、挂糊、勾芡的区别,以及各自的种类、应用和操作要领

（十二）热菜的烹调方法

1. 熟悉热菜烹调方法的概念及分类方法
2. 了解常用烹调方法的步骤、特点
3. 掌握常用烹调方法的操作关键并能应用

（十三）热菜装盘

1. 熟悉热菜装盘的要求
2. 了解盛菜器皿的种类和用途
3. 掌握盛器与菜肴配合的原则

（十四）宴席知识

1. 了解宴席的意义、作用和种类
2. 掌握宴席菜肴的配制方法
3. 熟悉宴席菜肴上菜顺序及宴席菜单设计的基本要求

中式面点技艺

（一）面点制作基础知识

1. 了解我国面点制作的发展概况
2. 了解面点制作的地位和作用
3. 掌握面点的分类（按原料、成熟方法、形态、馅料、口味划分）
4. 掌握面点主要风味流派（广式、京式、苏式面点）的特点

（二）面团调制技艺

1. 了解面团的作用
2. 掌握面团的分类（水调、膨松、油酥、其他类面团）
3. 了解主要面团的特性
4. 理解主要面团的形成原理
5. 掌握水调类（冷水、热水、温水）面团的调制方法
6. 掌握膨松类（生物、化学、物理）面团的调制方法
7. 掌握油酥类（水油面）面团的调制方法

（三）制馅技艺

1. 熟悉馅料的概念、分类
2. 掌握常用馅料品种及制作

（四）各类成型技艺

1. 掌握成型的概念、分类
2. 掌握各种成型手法及其适用范围

（五）熟制技艺

1. 掌握熟制的概念、意义和作用
2. 掌握常用熟制技艺

（六）面点的组合与运用

1. 熟悉面点的组合、运用及重要意义
2. 掌握宴席面点配置要领

烹饪原料知识

(一) 烹饪原料基础知识

1. 熟悉烹饪原料的分类方法、质量要求、化学成分
2. 掌握烹饪原料的选择、品质鉴别和保管

(二) 谷物类

1. 熟悉谷物类原料的概念、组织结构、化学成分、分类和烹饪应用
2. 掌握谷物类原料及谷物制品种类的名称、产地、产季、上市季节、性质、特点、烹饪应用
3. 掌握谷物类原料的品质鉴别与保管

(三) 蔬菜类

1. 熟悉蔬菜类原料的概念、化学成分、分类和烹饪应用
2. 熟悉蔬菜类原料与蔬菜制品种类的名称、产地、产季、上市季节、性质、特点、烹饪运用
3. 掌握蔬菜类原料的品质鉴别与保管

(四) 畜禽类

1. 熟悉畜禽类原料的概念、组织结构、化学成分、分类和烹饪运用
2. 了解畜禽类原料与畜禽肉制品种类的名称、产地、产季、性质、特点、烹饪运用
3. 熟悉乳、蛋品的概念、化学成分、性质、特点、蛋的结构
4. 掌握乳与乳制品、鲜蛋与蛋制品的分类及烹饪运用
5. 掌握畜禽类原料的品质鉴别与保管

(五) 水产品类

1. 了解水产品类原料的概念、组织结构、化学成分、分类及烹饪运用
2. 熟悉常用水产品类原料品种的名称、产地、产季和上市季节、性质、特点及烹饪运用
3. 掌握水产品类原料的品质鉴别与保管

(六) 干货制品类

1. 了解干货制品类原料的概念、性质、特点、化学成分、分类及烹饪运用
2. 熟悉干货制品类原料种类的名称、产地、产季和上市季节、性质、特点及烹饪运用
3. 掌握干货制品类原料的品质鉴别与保管

(七) 菌藻类

1. 熟悉菌藻类原料的概念、组织结构、化学成分、分类及烹饪运用
2. 掌握常用菌藻类原料种类的名称、产地、产季、性质、特点及烹饪运用
3. 掌握菌藻类原料的品质鉴别与保管

(八) 调味品类

1. 了解调味品类原料的概念、化学成分、分类和烹饪运用
2. 熟悉调味品类原料种类的名称、产地、产季、性质、特点及烹饪运用
3. 掌握调味品类原料的品质鉴别与保管

(九) 佐助类

1. 熟悉佐助类原料的概念、化学成分、分类
2. 了解佐助类原料种类的名称、产地、产季、性质、特点及烹饪运用
3. 掌握佐助类原料的品质鉴别与保管

烹饪营养与卫生

(一) 营养基础知识

1. 掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用
2. 了解六大营养素之间的关系
3. 掌握热量计算方法
4. 了解食物的消化与吸收

(二) 各类烹饪原料的营养价值

1. 了解烹饪原料的分类、营养成分及特点
2. 掌握主要烹饪原料(谷物、豆类及其制品、蔬菜、畜禽类、蛋类与奶类、水产品、果品)的营养价值

(三) 合理烹饪与平衡膳食

1. 了解合理烹饪、平衡膳食的目的及意义
2. 理解合理烹饪与平衡膳食的概念

(四) 食品卫生基础知识

1. 了解食品的保鲜和保藏
 2. 食品污染变质的原因及预防措施
- (1) 了解微生物的有关知识
 - (2) 掌握食品污染、腐败变质的原因。
 - (3) 掌握预防食品污染、变质的措施。

(五) 各类烹饪原料的卫生

1. 掌握谷类、豆类及豆制品、蔬菜、畜禽肉、蛋类与奶类、水产品、果品的卫生基本标准
2. 掌握防止烹饪原料腐败变质的主要方法

(六) 预防食物中毒及常见饮食疾病

1. 了解常见饮食疾病
2. 掌握食物中毒的一般知识
3. 掌握常见食物中毒及常见饮食疾病的预防方法

(七) 饮食卫生及其法规

1. 理解饮食卫生的重要意义,贯彻卫生“五四”制
2. 掌握《食品卫生法》的基本内容,在实践中严格遵照执行

现代餐饮经营管理基础

(一) 现代餐饮经营管理基础知识

1. 了解现代餐饮经营管理的概念、特点
2. 掌握现代餐饮经营管理的内容、方法
3. 了解现代餐饮经营管理的发展概况
4. 了解当今餐饮经营管理的发展动态和趋势

(二) 厨房管理

1. 掌握厨房的概念及分类
2. 了解厨房管理的方法
3. 掌握厨房管理的方法
4. 了解建立厨房组织机构的意义和作用
5. 理解厨房组织机构的形式
6. 了解厨房组织机构的人员配置方法
7. 了解厨房设计与布局的要求
8. 掌握厨房布局的方法
9. 了解厨房设备的概念及选购原则
10. 掌握厨房设备使用、保养和管理的方法与措施

(三) 餐饮产品的全面质量管理

1. 了解餐饮产品质量的概念
2. 理解餐饮产品质量的特点及内容
3. 掌握餐饮产品质量分析的方法
4. 了解餐饮产品加工阶段的质量管理
5. 理解餐饮产品配份阶段的质量管理
6. 掌握餐饮产品烹调阶段的质量管理
7. 了解厨房安全与卫生管理的意义和作用
8. 掌握加强厨房安全与卫生管理的方法和措施

(四) 餐饮成本控制与核算

1. 了解餐饮原料采购成本的控制
2. 掌握餐饮原料储存成本的控制
3. 掌握餐饮产品生产成本控制的方法
4. 掌握餐饮产品成本要素的计算
5. 理解餐饮产品成本核算的特点及方法
6. 掌握餐饮产品价格的核算

四、技能测试

(一) 冷菜拼摆

1. 能熟练快捷地运用一些冷菜原料拼摆出一些常用的单拼、双拼、三拼、四拼、什锦拼盘
2. 运用不同的烹饪原料熟练地拼摆出艺术拼盘
3. 评分项目:刀工、口味、色调、造型、原料、盛器、营养卫生等

考核标准:

1. 合理选料,正确运用刀工
2. 注重色彩搭配、整体造型及盛器的选用
3. 操作中的卫生状况

(二) 食品雕刻

1. 能熟练地雕刻出月季花、牡丹花、菊花等花卉
2. 能熟练地雕刻出一些简单的鸟类动物及瓜雕
3. 评分项目:比例、造型、精细、逼真、卫生等

考核标准:

1. 合理选料,正确运用雕刻刀具
2. 注重整体造型、色彩搭配
3. 操作后的卫生状况

(三) 热菜制作

1. 掌握常用的烹调方法,运用常用的一些烹调方法,熟练地烹制一些菜肴,并能满足各种不同菜肴的色、香、味、形、质、器、营养等方面的不同要求

2. 抽签菜

熘鱼片	清炒虾仁	辣子肉丁	蚝油牛肉	爆炒腰花
回锅肉	油爆双脆	糖醋里脊	宫爆肉丁	油爆鱿鱼卷
炸羊尾	香菇	扒菜心	栗子扒白菜	鱼香肉丝
滑炒鸡丝	芫爆肉丝	酱汁瓦块鱼	红烧鱼	拔丝香蕉
拔丝红薯	滑溜里脊	京酱肉丝	爆三样	鸡丝掐菜
过油肉	芙蓉鸡片	焦熘丸子	熘肝尖	苕蓐肉
氽鱼丸	麻辣豆腐			

3. 自选菜:能代表自己水平的、具有一定特色的热菜
4. 评分项目:刀工、口味、质地、香气、色泽、造型、装盘、卫生等

考核标准:

1. 合理选料
2. 正确的刀工运用,火候掌握
3. 正确运用调味品及投放顺序
4. 讲究色彩、香气、口味、形状、质地、营养和容器的合理搭配
5. 操作后的卫生状况

第二部分 第 习 指 南

烹饪原料知识

一、烹饪原料知识概述

[复习目标]

了解烹饪原料知识的概念及研究内容,熟悉烹饪原料的发展过程中每个时期的状况,及其烹饪原料的分类方法,掌握烹饪原料品质鉴定的依据和方法、产地、产期、特征及烹饪原料保管方法。

[知识要点]

(一) 烹饪原料的发展状况

烹饪原料的发展是与烹饪的发展紧密相连的。纵观几千年的烹饪发展过程,对烹饪原料的发展变化大致概括为 5 个历史时期:① 夏商以前;② 夏商至秦;③ 秦以后至隋唐;④ 两宋至明清;⑤ 新中国成立至今。

(二) 烹饪原料的分类及品质鉴定

1. 烹饪原料的分类

(1) 按原料性质分类,可分为动物性原料、植物性原料、矿物性原料、人工合成原料。

(2) 按商品种类分类,可分为家畜肉、家禽肉、蛋品、水产品、肉制品、干货制品、粮食、蔬菜、果品、调味品等。

(3) 按原料加工与否分类,可分为鲜活原料、干货原料、复制品等。

(4) 按原料在菜点生产过程中的地位分类,可分为主料、配料、调料。

(5) 其他分类,即多级分类方法,只作为了解。

2. 烹饪原料的品质鉴定

(1) 烹饪原料品质鉴定的依据和标准。

(2) 烹饪原料品质鉴定的方法。主要有理化鉴定、感官鉴定两大类。

(三) 烹饪原料的保管

1. 烹饪原料品质变化的因素

烹饪原料品质变化的因素,主要有原料自身的因素和外界的因素。

2. 烹饪原料的常用保管方法

- (1) 低温保藏法。
- (2) 活养法。
- (3) 脱水保藏法。
- (4) 密封保藏法。
- (5) 高温灭菌保藏法。
- (6) 腌渍和烟熏保藏法。
- (7) 其他保藏法。

[题型举例]

一、填空题

烹饪原料按性质分_____、_____、_____、_____。

答案:动物性原料、植物性原料、矿物性原料、人工合成原料。

二、选择题

随着航海业的进一步发展,海味原料鱼翅、海参在_____已被食用。

A. 元代 B. 唐代 C. 宋代 D. 汉代

答案:A。

三、判断题

人类学会用火是在约 50 万年前。()

答案:√。

四、简答题

烹饪原料品质鉴定的方法有哪些?

答案:烹饪原料品质鉴定的方法,主要有理化鉴定(包括理化检验和生物检验),感官鉴定(包括视觉检验、嗅觉检验、触觉检验、味觉检验、听觉检验)两大类。

二、主配原料——动物类——家畜肉

[复习目标]

了解家畜肉的特点,掌握家畜肉的组织结构和营养特点及家畜肉的品质鉴定和保管。

[知识要点]

(一) 家畜肉的结构和营养特点

1. 家畜肉的组织结构

家畜肉一般是指屠宰后去血、毛、皮、内脏、头、蹄后的部分,也称胴体。胴体从形态学上可分为肌肉组织、脂肪组织、结缔组织、骨骼组织。

2. 营养特点

家畜肉含有较丰富的蛋白质,其中猪、牛、羊肉中的蛋白质含量高达 18%~20%,是完全蛋白质,营养价值高,同时含 B 族维生素也较丰富、其核黄素、尼克酸的含量高于植物性原料。牛羊肉与猪肉相比,其蛋白质前者较后者高。结缔组织中的蛋白质主要是不完全蛋白质。肉类原料中含有能溶于水的含氮浸出物,这些物质是肉汤鲜味的主要来源。

(二) 常用家畜肉的品种和特点及检验与保管

1. 家畜肉的感官检验

主要是以色泽、粘度、气味、骨髓状况、煮沸后肉汤等几个方面来确定肉的新鲜程度

2. 家畜肉的保管

家畜肉的保管方法主要用低温保藏法。

[题型举例]

一、填空题

肉类原料中含有_____是汤鲜味的主要来源。

答案:含氮浸出物。

二、单项选择题

家畜肉的主要保管方法是()。

- A. 脱水保藏法 B. 低温保藏法
C. 密封保藏法 D. 高温灭菌保藏法

答案:B。

三、简答题

羊肉在烹调过程中,如何减少膻味?

答案:羊肉如果膻味大,在调制羊肉汤时可加入香菜、青蒜等,既能消除羊肉的膻气又增加了清香味;在炖羊肉时加适量的白萝卜或绿豆;在烹制羊肉菜肴时加入适量白酒、醋等都能起到去膻的作用。

四、论述题

试述如何用感官检验的方法鉴别家畜肉的新鲜度。

答案:常用感官检验方法来鉴定家畜肉的新鲜度。

感官检验主要是以色泽、粘度、气味、骨髓状况、煮沸后肉汤等方面来确定肉的新鲜度。

(1) 色泽:新鲜肉有光泽、色淡红均匀,脂肪洁白(反之则质次)。

(2) 粘性:新鲜肉外表微干或有风干膜微湿润,不粘手,肉液汁透明。

(3) 弹性:新鲜肉刀断面质紧密,富有弹性,指压后的凹陷能立即恢复。

(4) 气味:新鲜肉具有多种家畜肉正常的特有气味,刚宰杀后不久的有内脏气味,冷却后变为稍带腥味。

(5) 骨髓的状况:新鲜肉的骨髓内充满骨髓,呈长条状,稍有弹性,较硬,色黄,在骨头折断处可见骨髓的光泽。

(6) 煮沸后的肉汤:新鲜肉汤透明澄清,脂肪团聚于表面,具有香味。

三、主配原料——动物类——家禽

[复习目标]

了解鲜常用家禽肉的结构、营养特点;掌握常用家禽的种类、品质特点及用途,准确地对家禽进行品质检验和保管。

[知识要点]

(一) 常用家禽肉的结构、营养特点