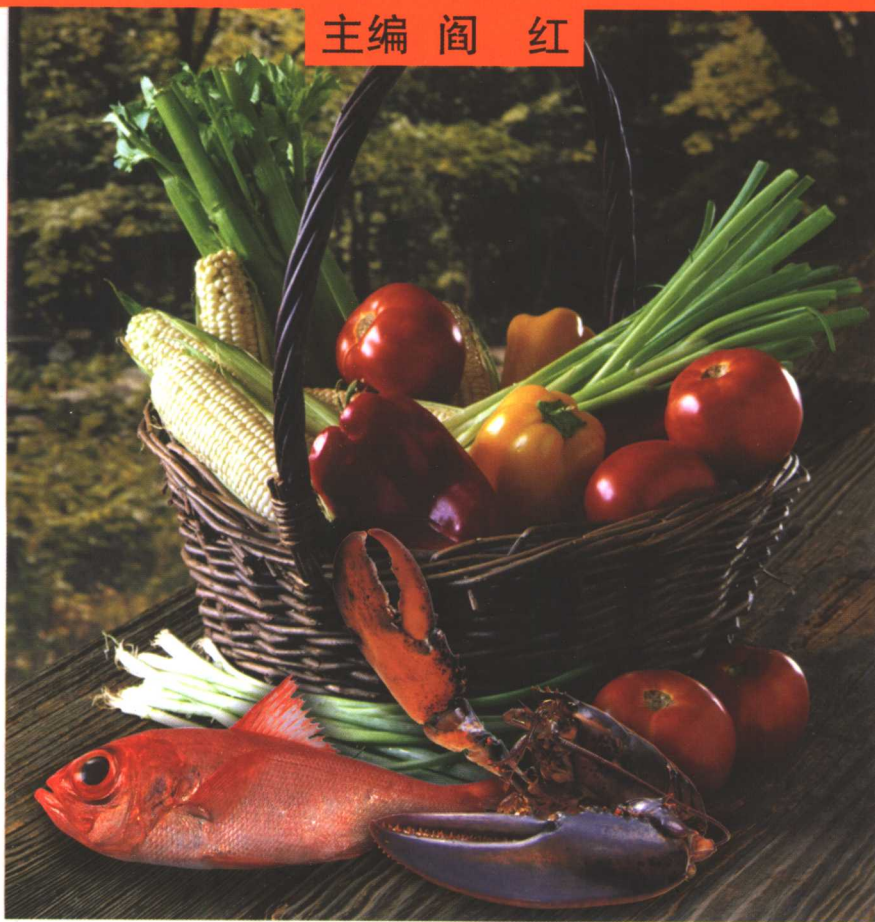




新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

烹饪原料学

主编 阎 红



高等教育出版社
HIGHER EDUCATION PRESS

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

烹饪原料学

主 编 阎 红

副主编 谈国兴

高等教育出版社

内 容 提 要

本书是新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材之一。

本书主要对烹饪原料的分类、生物学特点、理化性质、品质鉴定和贮藏保管进行了总体论述;对各种常用的传统烹饪原料以及近年来引进和培育的新型烹饪原料进行了种类、品种、特性和应用方面的系统介绍。主要内容包括了烹饪原料学概述、烹饪原料的品质鉴定和贮藏、动物性烹饪原料、植物性烹饪原料和调辅原料。

本书可以作为高职高专院校餐饮服务类专业的教材,也可作为企事业单位相关从业人员培训、自学的参考用书。

图书在版编目 (CIP) 数据

烹饪原料学/阎红主编. —北京: 高等教育出版社,
2005. 6

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

ISBN 7 - 04 - 016661 - 5

I. 烹... II. 阎... 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(2005)第 065686 号

责任编辑 陈瑞清 封面设计 吴 昊 责任印制 潘文瑞

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街 4 号
邮政编码 100011
总 机 010 - 82028899
传 真 021 - 56965341

购书热线 010 - 58581118
021 - 56964871
免费咨询 800 - 810 - 0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>
<http://www.hepsh.com>

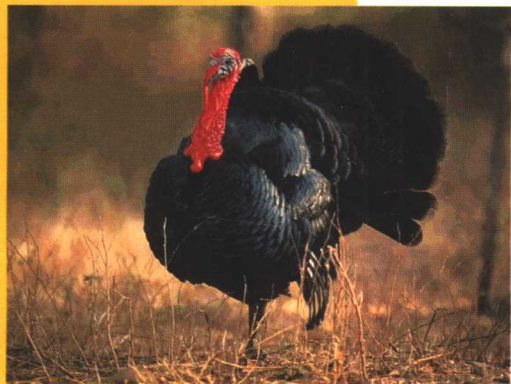
排版校对 南京展望文化发展有限公司
印 刷 江苏南洋印务集团

开 本 787×960 1/16
印 张 17.5
字 数 350 000

版 次 2005 年 7 月第 1 版
印 次 2005 年 7 月第 1 次
定 价 27.50 元

凡购买高等教育出版社图书,如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请在所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究



彩图1 吐绶鸡



彩图2 燕 窝



彩图3 中国林蛙



彩图4 棘胸蛙



彩图5 虎纹蛙



彩图6 真 鲷



彩图9 舌 鲷



彩图12 马面鲷



彩图15 鳗 鲡



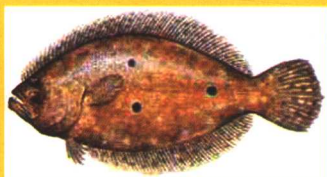
彩图18 鳚



彩图21 虹 鳟



彩图24 罗非鱼



彩图7 牙 鲆



彩图10 赤点石斑鱼



彩图13 鲆



彩图16 鲷



彩图19 鲈



彩图22 河 鲈



彩图25 水发鱼翅



彩图8 高眼鲽



彩图11 金枪鱼



彩图14 大马哈鱼



彩图17 鲶



彩图20 鲢



彩图23 俄罗斯鲟



彩图26 黑鱼子



彩图 27 中国对虾



彩图 28 锦绣龙虾



彩图 29 虾 蛄



彩图 30 三疣梭子蟹



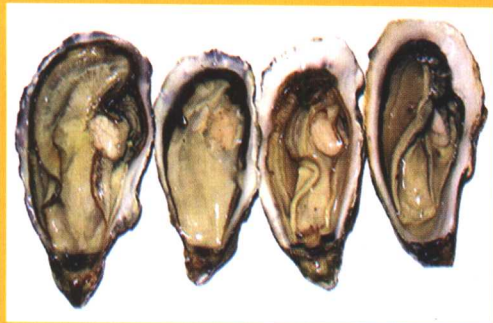
彩图 31 锯缘青蟹



彩图 32 椰子蟹



彩图 33 皇帝蟹



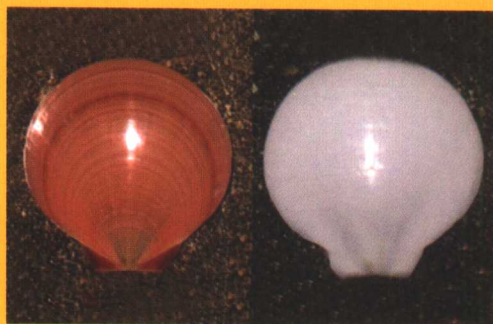
彩图 34 牡 蛎



彩图 35 北极贝



彩图 36 栉孔扇贝



彩图 37 日月贝



彩图 38 海 笋



彩图 39 干 贝



彩图 40 带 子



彩图 41 淡 菜



彩图 42 魷鱼干



彩图 43 墨鱼干



彩图 44 章鱼干



彩图 45 梅花参



彩图 46 马粪海胆



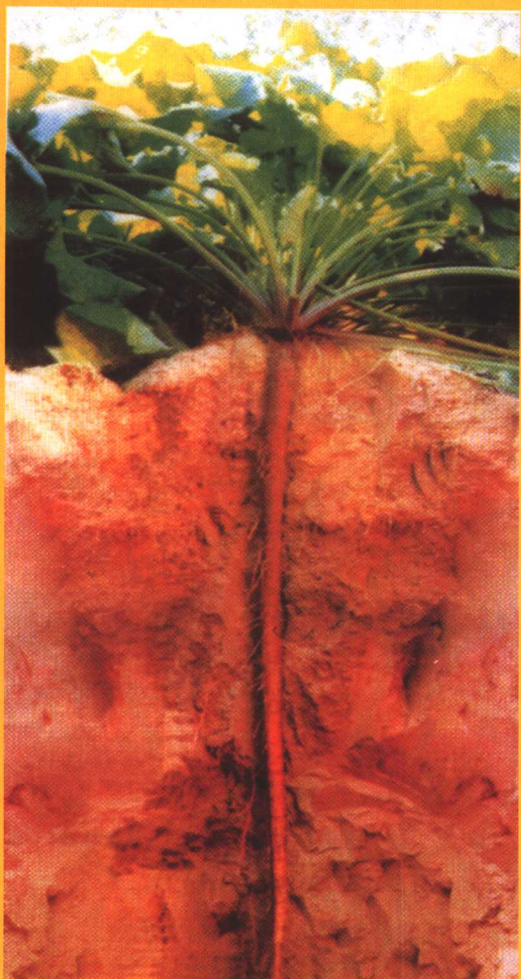
彩图 47 饵块和饵丝



彩图 48 根用甜菜



彩图 50 辣 根



彩图 49 牛 蒡



彩图 51 菜用仙人掌



彩图 52 百 合



彩图 53 蕹 头



彩图 54 冬寒菜



彩图 55 荚果蕨



彩图 56 菊 苣



彩图 57 抱子甘蓝



彩图 58 朝鲜蓟



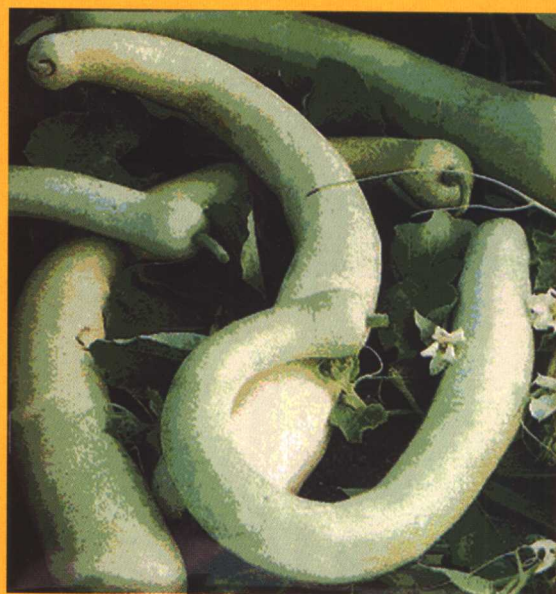
彩图 59 甜脆豌豆



彩图 60 香瓜茄



彩图 61 酸 浆



彩图 62 瓠 瓜



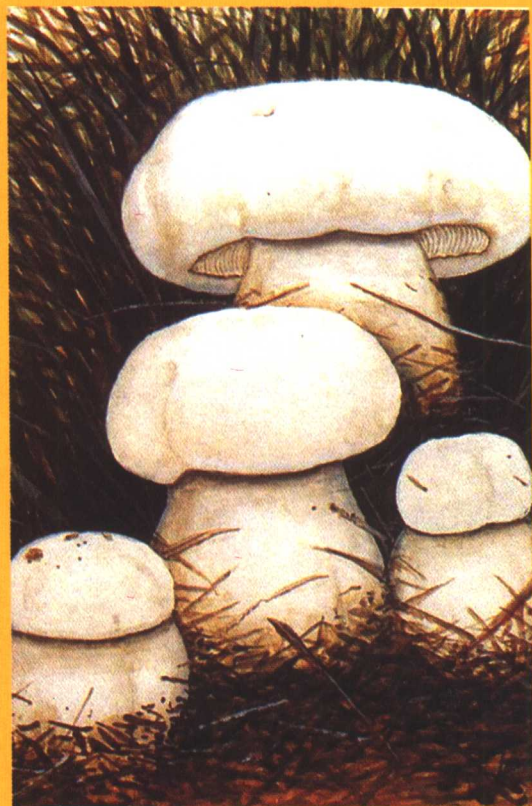
彩图 63 冬虫夏草



彩图 64 猴头菇



彩图 65 鸡 枞



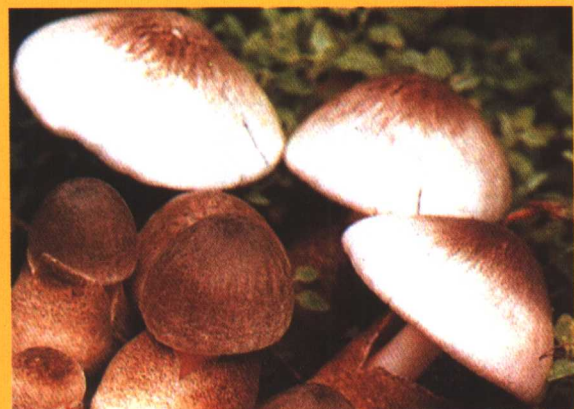
彩图 66 蒙古口蘑



彩图 67 牛肝菌



彩图 69 松 茸



彩图 68 草 菇



彩图 70 鸡油菌



彩图 71 榛 蘑



彩图 73 滑 菇



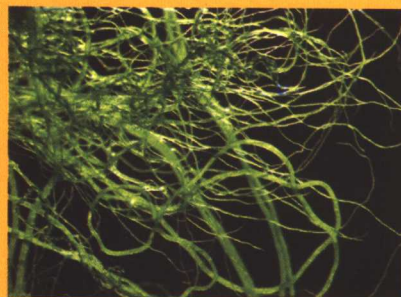
彩图 72 干巴菌



彩图 74 茶树菇



彩图 75 石 蕈



彩图 76 育枝浒苔

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

编 委 会

(按姓氏笔画排列)

主任委员:

李 刚 无锡商业职业技术学院党委书记 教授

副主任委员:

马元兴 无锡商业职业技术学院副院长
张立彬 黑龙江旅游职业技术学院副院长
赵恒伯 江西旅游商贸职业学院院长
曹少华 长沙商贸旅游职业技术学院院长

委员:

刘叶飙 九江学院旅游系主任
李贤政 浙江商业职业技术学院烹饪旅游系主任
吴 玲 江西旅游商贸职业学院旅游系党总支书记
张志宇 山西财贸职业技术学院旅游系主任
林增学 桂林旅游高等专科学校管理系主任
郭 胜 无锡商业职业技术学院旅游管理系主任
姜福金 青岛职业技术学院旅游学院院长
徐桥猛 无锡商业职业技术学院旅游管理系副主任
黄明亮 江西旅游商贸职业学院旅游系主任

编写说明

21 世纪,旅游业进入蓬勃发展时期,根据世界旅游组织的预测,2020 年我国将成为世界最大的旅游目的地和第四大旅游客源国。旅游业表现出的科技含量高、经济效益好、资源消耗低、环境污染少、人力资源得到充分发挥等显著特征以及旅游业强劲增长的势头,已经成为我国国民经济新的增长点和许多地区国民经济的支柱产业。

我国旅游教育事业和我国改革开放同步。二十多年来,旅游教育事业的发展迅猛,到 2002 年末,全国高、中等旅游院校有约 113 所,在校学生达到 41.7 万人,形成了以中等职业教育为起点,并有高职高专教育、普通本科教育和研究生教育与各类型人才培养相结合的多层次、多渠道教育体系,为我国旅游业的发展作出了重要的贡献。党的十六大确定的全面建设小康社会的目标和加入 WTO 后旅游业发展的新形势,对旅游教育提出了新的要求。研究和解决旅游业发展过程中的现实问题,从而为旅游业的持续健康发展贡献力量,是各类旅游教育院校义不容辞的重要任务。

旅游学科是一门新兴学科,教材建设是旅游教育的主要任务,是旅游教学管理和旅游专业建设的重要环节,也是保证旅游学科教学质量的重要途径。全国高职高专旅游服务类专门课开发指导委员会在全国高职高专旅游服务类院校的专业建设,取得了可喜的成绩。本套新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材就是全国高职高专旅游服务类专门课开发指导委员会的成果之一。

本套规划教材包括三个专业共 27 本,分别是,旅游管理专业 11 本:《旅游学概论》、《旅游经济学》、《中国旅游景观》、《导游实务》、《模拟导游》、《旅游营销》、《导游情景英语》、《旅游信息管理技术》、《旅行社经营管理》、《旅游服务心理学》、《中国旅游地理》。酒店管理专业 9 本:《现代酒店管理》、《酒店营销学》、《康乐服务与管理》、《现代酒吧服务与管理》、《前厅运转服务与管理》、《餐饮服务与管理》、《酒店英语会话》、《客房服务与管理》、《餐饮企业经营管理》。烹饪工艺专业 7 本:《中餐烹调工艺》、《西餐烹调工艺》、《烹饪原料学》、《面点制作工艺》、《烹饪卫生与安全》、《烹饪营养学》、《食品雕刻与冷拼工艺》。我们计划用两年左右的时间完成全套教材的编写出版工作。

充分体现职业技术学院培养目标和办学特色是这套教材的重要指导思想。为了把握这



一指导思想,编者的选择以位于职业院校教学一线的、富有教学经验的双师型专任教师为主,教材的内容遵循理论与实践相结合原则、实用性原则、针对性原则,大胆引入最新旅游管理的科研成果和成功的实践经验,使这套教材具有时代特色和职业教育的气息。这是一种尝试,同时,我们坚信这是我国旅游服务高等职业教学的发展方向。

这套新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材是旅游高等职业教育工作者的大胆的教学改革实践,不可避免地存在许多问题,我们真诚请求专家、学者、广大教师和学生提出宝贵的意见,我们将认真收集意见,修改完善,使这套教材成为旅游服务类高等职业教育的“品牌”教材。

新世纪高职高专旅游服务类专业

规划教材编写委员会

2004年3月

前 言

改革开放后,随着我国经济的持续性发展,人民生活水平的不断提高,日常饮食日渐成为人们享受生活的重要内容。为了满足这一要求,我国的餐饮市场不断扩大,人们对菜点的需求在色、香、味俱佳的基础上更注重了营养、卫生和时尚感。为适应这一形势,特编写了本教材。

本教材详细阐述了烹饪原料的种类特征、加工特性以及在烹饪中的运用规律,旨在帮助学习烹饪工艺、西餐工艺、面点工艺及生鲜食品加工等各专业、各层次的学生奠定扎实的专业基础。同时,本教材也可供从事烹饪工作、餐饮管理、食品加工等方面的人员作为参考书籍。

在教材的编写过程中,本着普遍性和特殊性相结合的原则,选择了我国各地常见的以及具有一定地域性的原料,以使教材可适应于我国多数省区的烹饪原料学教学的需要。除极少数已有养殖的外,凡属国家保护的动植物基本没有纳入。此外,书中对某些常见的、珍贵的和新特原料以及生物性原料的组织结构均附有插图,以求使用者能更好地理解相关的知识。但由于插图的来源较为广泛,难以注明每一幅插图的出处,敬请图作者或所有者谅解。

参与教材编写的作者都是教育前沿的工作者。他们不但具有基础理论知识,同时又有一定的烹饪操作技能。在编写过程中,通过总结教学经验,深入浅出地对各类烹饪原料进行了适当的分类叙述,强调并突出了各类原料的运用规律,并在将理论与实践相结合方面作了较深入、细致的尝试。本教材建议教学时数为54~72学时,教师在具体的教学过程中可根据各校的情况灵活掌握。

本教材由四川烹饪高等专科学校的阎红教授担任主编,无锡商业职业技术学院的谈国兴老师担任副主编,江西旅游商贸职业学院的马志亮老师、苏州经贸职业技术学院的吕伟成老师、青岛酒店管理学院的王建明老师参编。具体的编写分工为:阎红编写第一章、第三章