

<<中式烹调工艺>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调工艺>>

13位ISBN编号：9787030300133

10位ISBN编号：7030300130

出版时间：2011-3

出版时间：科学出版社

作者：郑昌江，张传军，杜险峰 编著

页数：254

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：<http://www.tushu007.com>

<<中式烹调工艺>>

内容概要

中餐烹调工艺是烹饪专业的主干课程,《中式烹调工艺》“以岗位为切入点,以模块式为表现方式”,紧密结合餐饮企业的工作实际,全面阐述了中餐厨房岗位的分工情况及各岗位所需的专业知识与技能。

《中式烹调工艺》共分六章,分别叙述了水台岗位、砧板岗位、上杂岗位、合台岗位、炒锅岗位和凉菜岗位的职责、知识与技能要求,并针对各个岗位工作的任务,将烹饪理论知识与技能进行了重新组合。

《中式烹调工艺》的岗位分工细致,职能阐述清晰,知识与技能结合紧密,突出了模块式的教材体系,并辅以工艺流程和图例,增强了教材的实用性,针对性、选择性,有利于培养应用型人才。

《中式烹调工艺》适合烹饪专业学生使用,也适合作为餐饮企业从业人员的培训教材。

<<中式烹调工艺>>

书籍目录

前言

第一章 水台岗位职能与技能

第一节 水台岗位基本职能

第二节 烹饪原料的品质鉴定

第三节 水台岗位基本技能

本章小结

讨论题

第二章 砧板岗位职能与技能

第一节 砧板岗位基本职能

第二节 刀工基本技能

第三节 配菜基本技能

第四节 半制品腌制技能

第五节 上浆挂糊技能

本章小结

讨论题

第三章 合台岗位知识技能

第一节 合台岗位基本职能

第二节 装盘造型技能

第三节 菜肴装饰技能

本章小结

讨论题

第四章 上杂岗位知识与技能

第一节 上杂岗位基本职能

第二节 蒸制知识与技能

第三节 涨发知识与技能

第四节 制汤技能

本章小结

讨论题

第五章 炒锅岗位职能与技能

第一节 炒锅岗位基本职能

第二节 原料初步热处理技能

第三节 勾芡技能

第四节 热菜调味技术

第五节 热菜烹调方法

第六节 特殊烹制技能

本章小结

讨论题

第六章 凉菜岗位知识与基本技能

第一节 凉菜岗位基本知识

第二节 凉菜选料与加工成型

第三节 凉菜装盘造型

第四节 凉菜烹调方法

本章小结

讨论题

附录

<<中式烹调工艺>>

附录1 中式面案岗位的职能

附录2 西式面案岗位的职能

附录3 西餐烹调岗位职能

主要参考文献

章节摘录

版权页：插图：(二)畜类内脏及四肢的整形与洗涤家畜内脏及四肢污物多，黏液重，家畜内脏及四肢的洗涤加工方法大体上有：里外翻洗法、盐醋搓洗法、刮剥洗涤法、清水漂洗法及灌水冲洗法。

1. 里外翻洗法里外翻洗法是将原料里外轮流翻转洗涤，这种方法多用于肠且十等黏液较重的内脏的洗涤。

以肠为例，肠表面有一定的油脂，里面黏液和污物都较重，有恶臭味。

初加工时把大肠口大的一头倒过来，用手撑开，然后向里翻转过来，再向翻转过来的周围灌注清水，肠受到水的压力就会渐渐的翻转，等到全部翻转过来后，就可将肠内的污物扯去，加入盐、醋反复搓洗，如此反复将两面都冲洗干净。

2. 盐醋搓洗法一些内脏，如肠、肚等黏液较多、污秽较重，在清水中不易洗净，因而洗涤时要加入适量的盐和醋反复搓洗，去掉黏液和污物。

以猪肚为例，先从猪且十的破口处将且十翻转，加入盐、醋反复搓洗，直至洗去黏液和污物为止。

3. 刮剥洗涤法刮剥洗涤法是用刀刮或剥去原料外表的硬毛、苔膜等杂质，将原料洗涤干净的一种方法，这种方法适宜于加工家畜脚爪及口条。

(1)猪脚爪的初步加工。

用刀背敲去爪壳，将猪脚爪放入热水中泡烫。

去除爪尖的污垢，拔净硬毛(若毛较多、较短不易拔除时，可在火上燎烧一下，待表面有薄薄的焦层后，将猪脚爪放入水中，用刀刮去污物后即可)。

(2)牛蹄的初步加工。

首先将牛蹄外表洗涤干净，然后放入开水锅中煮焖3~4h后取出，用刀背敲击，除去爪壳，去掉表面的毛和污物，再放入开水中，用小火煮焖2h，取出除去趾骨洗净即可。

<<中式烹调工艺>>

编辑推荐

《中式烹调工艺》：普通高等教育“十一五”国家级规划教材·餐旅管理与服务类专业教材系列

<<中式烹调工艺>>

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:<http://www.tushu007.com>