第一图书网, tushu007.com

<<饭店烹饪基础>>

图书基本信息

书名：<<饭店烹饪基础>>

13位ISBN编号：9787030344595

10位ISBN编号：7030344596

出版时间：2012-7

出版时间：科学出版社

作者：吴晓伟，刘海轶　主编

页数：261

字数：409000

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

内容概要

《旅游服务类“十二五”规划教材：饭店烹饪基础》编写过程中，参照了行业部颁中级工人技术等级标准。
全书注重理论与实践的结合，体系完整、框架清晰、循序渐进、文字流畅、图文并茂。
全书由饭店烹饪原料基础、饭店烹饪原料加工基础、饭店烹饪美学基础、饭店肴馔美化基础、饭店烹调基础、饭店烹饪预熟基础、饭店餐具基础、饭店热菜烹调基础、饭店冷菜烹调基础、饭店中式面点制作基础、饭店烹饪设备基础和饭店烹饪安全生产12单元内容组成，主要从理论上论述了饭店烹饪的基础知识，为旅游服务与管理专业学生日后从业打下良好的基础。

《旅游服务类“十二五”规划教材：饭店烹饪基础》可作为旅游服务与管理、酒店服务与管理专业、烹饪营养与教育专业教材，还可以作为厨师岗前培训的教材和烹饪爱好者的自学读物。

<<饭店烹饪基础>>

书籍目录

单元1 饭店烹饪原料基础
1.1 烹饪原料的概述
1.1.1 烹饪原料的概念
1.1.2 烹饪原料的特点
1.1.3 烹饪原料的品质鉴别方法
1.1.4 烹饪原料的分类
1.1.5 烹饪原料的管理
1.2 动物性烹饪原料介绍
1.2.1 禽类
1.2.2 畜类
1.2.3 水产品
1.2.4 蛋奶品
1.3 植物性烹饪原料介绍
1.3.1 蔬菜
1.3.2 粮食
1.3.3 果品
1.3.4 菌藻类
1.4 加工性烹饪原料介绍
1.4.1 调味原料
1.4.2 半成品烹饪原料
1.4.3 其他烹饪原料
思考与练习
单元2 饭店烹饪原料加工基础
2.1 烹饪原料加工概述
2.2 烹饪原料加工的概念
2.1.2 影响烹饪原料加工的因素
2.1.3 烹饪原料加工的原则
2.1.4 烹饪原料加工的意义
2.2 植物性原料的加工
2.2.1　植物性原料的加工原则
2.2.2 植物性原料加工的方法
2.3 动物性原料的加工
2.3.1 动物性原料的加工原则
2.3.2 动物性原料的加工方法
2.4 加工性原料的加工
2.4.1 加工性原料的加工原则
2.4.2 加工性原料的加工方法
思考与练习
单元3饭店烹饪美学基础
3.1 饭店烹饪美
3.1.1 烹饪美的特征
3.1.2 烹饪美同真、善、丑的关系
3.1.3 烹饪美的形态
3.2 烹饪色彩
3.2.1　色彩的基本知识

3.2.2 烹饪色彩
3.3 烹饪艺术形体及其表现形式
3.3.1 烹饪艺术形体的构成元素
3.3.2 烹饪艺术形体的表现形式
3.4 烹饪形式美及其法则
3.4.1 烹饪艺术形式美
3.4.2 烹饪中常用的形式美法则
思考与练习
单元4 饭店肴馔美化基础
4.1 饭店肴馔美化概述
单元5 饭店烹调基础
单元6 饭店烹饪预熟基础
单元7 饭店餐具基础
单元8 饭店热菜烹调基础
单元9 饭店冷菜烹调基础
单元10 饭店中式面点制作基础
单元11 饭店烹饪设备基础
单元12 饭店烹饪安全生产
参考文献

章节摘录

版权页： 插图： 饭店烹饪选用的原料种类繁多，加工的方法各异，为了保证肴馔的特色和质量不受影响，在加工过程中一般要遵循一定的原则。

1.根据烹饪原料自身的特征区别加工 由于饭店烹饪所选择的原料种类繁多，各种原料的性质和个体特征有所不同，差异比较大，所以在加工时一定要根据原料的形状、品种、特性、成熟度等的不同区别对待，选择较为适合的加工方法，保证原料的形态符合烹饪要求。

例如，清洗质地娇嫩、爆炒类的蔬菜原料时一定要轻，以清水泡洗为主，如果是冷拌类的蔬菜原料，则需先用一定浓度的高锰酸钾溶液浸泡后，再用清水漂洗干净，才可使用；夏秋季节清洗叶类蔬菜时，一般先用淡盐水浸泡，然后用清水漂洗；再如，黄瓜既可作为主料加工成片、丝、丁、条等形状，也可以作为辅料和装饰材料加工成筒、篮、船等形状，如果去瓤加工的方法选择不当，则会影响到成型；又如，干品原料和风味加工半成品原料在清洗时一般要用刷子将原料的表面刷洗干净，干品原料如果采用油发，还要将刷洗后的原料晾干等。

2.根据肴馔的烹饪要求进行加工 中国烹饪以种类繁多著称，即使是同一种原料也会制作出一桌特色鲜明的宴席来。

所以，就同一种烹饪原料来讲，也会因成菜的要求不同而采取不同的方法进行加工，以保证肴馔的质量和风味。

例如，利用南瓜制作一般菜肴时，一般是先去皮，然后去籽瓤，而作为盛装器皿使用制作南瓜盅、南瓜船等象形器物时，就不能先去皮，应根据肴馔的需要进行有目的的去皮，以达到装饰肴馔的目的；再如，利用黏玉米制作“松仁玉米”时，应先将玉米粒剥下，而在制作“大丰收”进行炖煮时，将玉米带芯切成段即可，如果是“煮玉米”，则可以连玉米壳一起煮，以最大限度地保证黏玉米的香味；又如，鸡肉加工成丝、条等形状时，可以使用分档鸡胸肉，而红扒整鸡时，则采用背开法去内脏，以保证鸡的整体完整性等。

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