

<<冷菜制作与食品雕刻>>

图书基本信息

书名：<<冷菜制作与食品雕刻>>

13位ISBN编号：9787040052800

10位ISBN编号：7040052806

出版时间：2004年1月1日

出版时间：第1版 (2004年1月1日)

作者：张荣春

页数：148

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>

<<冷菜制作与食品雕刻>>

前言

1993年6月, 国家教育委员会职业技术教育司在北京召开了全国职业高中、职业中专饭店服务与中餐烹饪专业教学计划及专业课程教学大纲审定会议, 出席会议的有北京、上海、江苏、山东、广东、四川、辽宁、陕西等省市教委和国家旅游局委派的专家及教师。

本书就是根据这次会议审定通过的“冷菜制作与食品雕刻”教学大纲, 参照行业部颁中级工人技术等级标准编写的。

本书共分为七章, 内容有概述、冷菜的烹调方法、装盘、艺术拼盘、筵席冷菜的设计、食品雕刻及冷菜制作实例等。

本书在高等教育出版社上一轮本课程教材的基础上做了很大变动, 使教材在章节内容上更加合理。

本书将冷菜制作基础知识、食品雕刻技艺和冷菜制作的烹调方法等内容有机地融为一体, 在内容编排上由浅至深、由易到难, 突出了职业技能训练的教学内容。

<<冷菜制作与食品雕刻>>

内容概要

《冷菜制作与食品雕刻（中餐烹饪专业）》是由国家教育委员会职业技术教育司组织编写的中等职业学校中餐烹饪专业教材，是国家教委规划教材。

全书依据行业部颁中级工人技术等级的标准编写。

《冷菜制作与食品雕刻（中餐烹饪专业）》的主要内容有冷菜的烹调方法、装盘、艺术拼盘、筵席冷菜的设计、食品雕刻及冷菜制作实例等。

《冷菜制作与食品雕刻（中餐烹饪专业）》可作为职业高中、中专及技工学校中餐烹饪专业教材，也可作为饭店、宾馆职工岗位培训教材，还可作为烹饪爱好者的自修读物。

<<冷菜制作与食品雕刻>>

书籍目录

第一章 概述第一节 冷菜制作和食品雕刻的起源与发展第二节 冷菜制作的地位与作用第三节 冷菜制作的特点与分类第四节 冷菜制作的过程与基本功训练第二章 冷菜的烹调方法(一)第一节 拌炆腌第二节 醉糟泡第三节 盐水煮白煮第三章 冷菜的烹调方法(二)第一节 卤酱冻第二节 油炸卤浸油焖第三节 腊风熏第四节 烤脱水制品第四章 装盘第一节 装盘的基本要求第二节 装盘的类型及式样第三节 装盘的步骤、手法及点缀第四节 冷菜的切配装盘实例第五章 艺术拼盘第一节 艺术拼盘的意义及特点第二节 构思与构图第三节 艺术拼盘成型的技巧及要求第四节 艺术拼盘的表现手法及实例第六章 筵席冷菜的设计第一节 筵席冷菜设计的原则及要求第二节 各种筵席对冷菜制作的要求第三节 大型筵席冷菜的设计及准备第七章 食品雕刻第一节 食品雕刻的特点及要求第二节 食品雕刻的工具及原料第三节 食品雕刻的种类与刀法第四节 食品雕刻制品的应用及贮藏第五节 食品雕刻的制作步骤及实例附录冷菜制作实例家禽类1. 蒜泥白肉2. 陈皮牛肉3. 芥末肚片4. 五香牛肚5. 荔枝肉6. 蜜汁叉烧7. 麻辣腰片8. 五香兔脯9. 盐水牛肉10. 金银猪肝11. 灯影牛肉12. 爪姜拌肉片13. 水晶肉片14. 烟熏肥肠15. 盐水排骨16. 糖醋排骨17. 五香排骨18. 果汁肉干19. 清酱肉20. 芝麻牛排21. 腊肉22. 天福酱肘子23. 蒜泥狗肉24. 糟香猪肉25. 五香酱驴肉26. 白切羊肉27. 层层香脆28. 盐水猪舌29. 白切牛肉30. 酱汁排骨31. 酱汁狗肉32. 牛肉干33. 葱油牛肚34. 六味酱肉35. 麻辣肉皮36. 靖江牛脯37. 封肉38. 腊羊肉39. 凉拌白肉40. 盐水猪肝禽蛋类41. 白油鸡42. 酸辣鸡片43. 红油鸡翅44. 筒子鸡45. 柱候浸鸡46. 椒麻仔鸡47. 茶叶熏鸡48. 盐擦嫩鸡49. 五味鸡50. 姜汁仔鸡51. 盐水鸭52. 杭州卤鸭53. 虎皮鸽蛋54. 凉拌鸭掌55. 五香茶叶蛋56. 五香鸽子57. 椒麻鸭掌58. 芦姜烤鸭59. 卤香鹌鹑蛋60. 酒醉鸡蛋水产类61. 酱汁鱼条62. 五香鱼63. 香炸鱼排64. 葱辣鱼条65. 三色鱼条66. 蕃茄鱼片67. 毛峰熏鲢鱼68. 豆豉鲜鱼69. 炆活虾70. 油爆虾71. 桔香鱼丁72. 咖喱鱼球73. 醉虾74. 酒醉黄螺75. 辣油目鱼76. 生鱼片77. 鱼糕78. 蒜味竹蛭79. 脆鳝80. 糖醋蜇皮素菜类81. 酸辣黄瓜82. 炆三丝83. 四川泡菜84. 糖醋芹菜85. 凉拌茭白86. 姜汁菠菜87. 菊花醉笋88. 油焖金钱菇89. 炆辣莴笋90. 京味辣菜91. 盐水菜花92. 糖醋豌豆93. 海米芹菜94. 三丝菜卷95. 菜松96. 酒醉银芽97. 卤双冬98. 油焖春笋99. 怪味腰果100. 豆豉苦瓜

<<冷菜制作与食品雕刻>>

章节摘录

4. 抖刀批这是冷菜切配中的一种艺术刀法。

即在进行平刀批或斜刀批时上下抖动,使其所切刀面呈波浪形的刀纹。

例如切五香豆腐干时就用此种刀法切成片、然后切成条形,这样截面即成锯齿形。

再如批“松花蛋”,右手执刀、左手指头抓住皮蛋,刀口切入松花蛋,不停地上下抖动,左手转动松花蛋,批下的片就是菊花形。

(五) 配色及装盘的特点 冷菜的色彩和刀工对于冷菜的造型至关重要,因此冷菜对色和形的要求特别高。

1. 配色冷菜制作中的配色,只能就烹饪原料和调味品的原色进行搭配,以求和谐悦目。

这就要求厨师具有一定的艺术修养。

拼摆时一般采用对比强烈的颜色相配,避免使用同色和近似色相拼。

例如一桌四冷菜,就可用油鸡、酒香豆苗、广式叉烧、五香熏鱼这四个红、绿、黑、白颜色对比强烈的冷菜组合。

2. 装盘装盘时不但要注意冷菜的色和形,而且对味也有很高的要求。

厨师拼装冷菜时要考虑到口味之间、冷菜与盛器之间的配合,尤其是花色拼盘及什锦拼盘,要注意将味重的、味淡的、汁多的和汁少的分开。

例如白切肉不要和糖醋排骨拼在一起,两菜味道各异,白切肉浇卤汁后容易串味,能影响菜肴的口味。

盛器色彩和冷菜的颜色也要协调一致。

如盐水鸭这一类淡色菜,用一个洁白盘子装和用一个有花边图案的盘装,给人的感觉是不一样的,前者显得单调,后者较悦目。

此外还要注意整桌筵席冷菜的拼摆式样、数量、口味的变化,不能千篇一律。

拼摆花色冷盘时,一方面应根据筵席的形式、季节、宾客对象、风俗习惯,选择主宾喜欢的带有吉祥含意的图案;另一方面,还要注意食用性和艺术性的结合,不能过分追求形状的美观。

否则使人感到华而不实。

<<冷菜制作与食品雕刻>>

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>