

<<烹调入门>>

图书基本信息

书名：<<烹调入门>>

13位ISBN编号：9787111294986

10位ISBN编号：711129498X

出版时间：2010-2

出版时间：机械工业出版社

作者：于贵昌 编

页数：339

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>

<<烹调入门>>

前言

为贯彻国务院《关于大力发展职业教育的决定》和“全国再就业会议”精神，实施“下岗失业人员技能再就业计划”，深入推动再就业培训，配合国家5年内对2000万下岗失业人员开展职业技能培训；为实施“农村劳动力技能就业计划”，促进农村劳动力转移培训，5年内对4000万进城务工的农村劳动者开展职业培训，使其提高职业技能后实现转移就业。

我们精心策划了这套以《国家职业标准》各职业初级工要求为依据，适合下岗、转岗、再就业人员培训和农村劳动力转移培训的“农村劳动力转移再就业工程职业技能培训用书”。

本丛书通俗、易懂、实用，旨在让有关人员通过学习本套丛书，了解相应职业的基本知识和基本操作技能，由“门外汉”变成“门内汉”，能够上岗操作。

本丛书自1998年以来陆续编写出版了《车工入门》、《钳工入门》、《铣工入门》、《磨工入门》、《电焊工入门》、《冷作、钣金工入门》、《电镀工入门》、《涂装工入门》、《冲压工入门》、《电机修理工入门》、《电工入门》、《维修电工入门》、《服装裁剪与缝制入门》等10余种。

由于其通俗易懂、简单实用，深受广大下岗、转岗、再就业人员以及农民工的喜爱。

到目前为止大部分已多次重印，其中《电焊工入门》已重印16次，发行近10万册，被中国书刊发行业协会评为全国优秀畅销书。

由于本套丛书的畅销，还一度被不法分子盗版，盗版书粗制滥造，错误百出。

我们曾郑重声明，提醒广大读者在购买时注意鉴别机械工业出版社的防伪标识。

<<烹调入门>>

内容概要

本书依据《国家职业标准 中式烹调师》要求的内容，针对农村劳动力转移再就业工程职业技能培训而编写。

内容包括：中式烹调师所应具备的基础知识、专业知识和基本技能，并附有一定数量具有代表性和实用性的操作技能训练实例，供学习者参考。

本书是农村劳动力转移再就业技能培训用书，可作为职业学校烹调专业的教学用书，也可作为职工餐饮短期培训教材，还可作为餐饮从业人员和烹调爱好者的参考用书。

<<烹调入门>>

书籍目录

前言第一章 烹调专业知识 第一节 烹调原料的鉴选知识 第二节 烹调的含义 第三节 烹调过程中的热传递 第四节 调味知识 第五节 菜肴的命名 第六节 筵席知识 第七节 地方菜知识第二章 菜案的基本技能 第一节 鲜活原料的初加工 第二节 干货原料的涨发加工 第三节 刀工成形 第四节 菜肴的配菜 第五节 冷菜的装盘第三章 临灶基本技能 第一节 火候 第二节 翻锅 第三节 调味 第四节 焯水 第五节 过油 第六节 走红 第七节 制汤 第八节 汽蒸 第九节 上浆、挂糊、拍粉 第十节 勾芡 第十一节 热菜的装盘第四章 冷菜烹调技法 第一节 冷制冷吃菜的烹调技法 第二节 热制冷吃菜的烹调技法第五章 热菜烹调技法 第一节 油熟法 第二节 水熟法 第三节 汽(气)熟法 第四节 特殊熟法 第五节 甜菜的烹调技法参考文献

<<烹调入门>>

章节摘录

11.气调保存法气调保存法就是通过改变原料存放环境的气体构成，达到存放烹调原料和食品的目的。气调保存法一般采用气调库、塑料薄膜、密封容器等。

蔬菜、水果及肉类原料一般是通过降低氧气含量和增加氮气、二氧化碳气体的含量，达到长期保存的目的。

五、烹调原料的品质选择1.烹调原料品质选择的意义（1）烹调原料品质选择的定义烹调原料的品质选择，简称选料，就是通过对原料的品质、品种、部位、卫生状况等多方面的综合挑选，使其更加符合食用和烹调要求。

（2）选料的目的 选料的目的就是保证所选的原料能满足人的食用要求。

1) 提供合理的营养物质。

不同的原料品种都有各自的营养特征，有的原料富含蛋白质，有的原料则含维生素较多，还有的属于高脂类的原料等。

通过品种和数量的选择可以使原料之间的营养得以互相补充，从而满足人体的正常需要，达到膳食平衡。

2) 保障食用的安全性。

选择原料之前必须要了解原料的安全性能，明确区分哪些原料是有害的，或哪些原料的某些部位是有害的，例如河豚虽然有毒，但并非通体有毒，只要将有害部位去除干净就成了上等美味。

有一些辅助性的原料选择时要控制量的范围，数量过少对菜肴风味有一定的影响，数量过多则对人体有害，如硝酸盐、硼砂、火碱等。

3) 提供良好的风味基础。

有些原料虽然对人体无害，但因组织粗糙无法咀嚼吞咽，或者因本身污秽不洁、恶臭难闻而不能作为烹调原料。

有的可食性原料因在存放、运输等过程中发生变质，虽然经过烹调仍不能改变其异味的也不应再选择其作为烹调原料，任何技艺精湛的厨师都不可能把臭鱼烂肉烹制成美味佳肴。

<<烹调入门>>

编辑推荐

《烹调入门》：农村劳动力转移再就业工程职业技能培训用书

<<烹调入门>>

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>