

<<烹调工艺>>

图书基本信息

书名：<<烹调工艺>>

13位ISBN编号：9787111334880

10位ISBN编号：7111334884

出版时间：2011-3

出版时间：机械工业出版社

作者：李保定 编

页数：219

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>

## <<烹调工艺>>

### 内容概要

烹调工艺是理论实践一体化课程。  
它以目前高职教育前沿课程理论和教育部基于工作过程导向的课程开发为依据。

本书以培养中式烹调师的职业能力为核心，理论知识与实际操作紧密结合，以学生为主体，以教师为指导，突出中式烹调基础知识，强化烹调操作技能，具有较强的实用性和可操作性。

本书包括中式烹调师职业认知、中餐厨房岗位职责和要求、烹调设备与工具、烹饪原料选择的方法、刀工工艺及应用、火工工艺、初步熟处理工艺、干货原料涨发、热菜烹调工艺训练、冷菜烹调工艺训练、花色拼盘训练、中餐厨房各项制度共12章内容。  
章节后穿插有技能训练，其中热菜烹调工艺包括7项训练内容、冷菜烹调工艺包括7项训练内容、花色拼盘训练包括10项训练内容。

本书主要面向高职高专烹饪工艺与营养(中餐方向)、酒店管理、导游等专业的学生，也可作为中式烹调师的短期培训用书及烹饪爱好者的学习和参考用书。

## &lt;&lt;烹调工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

序

前言

## 第一章 中式烹调师职业认知

第一节 中式烹调基础知识

第二节 中国菜肴的特点和构成

第三节 中国地方菜形成的要素

技能训练

思考与练习

## 第二章 中餐厨房岗位职责和要求

第一节 中餐厨房组织结构和职能

第二节 中式烹调师各个岗位职责

第三节 重要岗位工作概述和能力要求

第四节 厨房各岗位加工程序

思考与练习

## 第三章 烹调设备与工具

第一节 厨具设备及安全操作

第二节 厨房安全用电

第三节 厨房作业区卫生安全操作规程

第四节 刀具种类及操作方法

第五节 炒锅种类及操作方法

技能训练

思考与练习

## 第四章 烹饪原料选择的方法

第一节 烹饪原料的选择原则

第二节 果蔬类烹饪原料的选择

技能训练

第三节 家畜类烹饪原料的选择

技能训练

第四节 禽类烹饪原料的选择

技能训练

第五节 水产类烹饪原料的选择

技能训练

第六节 干制品烹饪原料的选择

技能训练

思考与练习

## 第五章 刀工工艺及应用

第一节 刀法种类及应用

技能训练

第二节 基本原料成形及应用

技能训练

第三节 菜肴组配工艺

技能训练

第四节 蓉胶制作工艺

技能训练

思考与练习

## <<烹调工艺>>

### 第六章 火工工艺

#### 第一节 火力鉴别

##### 技能训练

#### 第二节 浆糊工艺

##### 技能训练

#### 第三节 调味工艺

##### 技能训练

#### 第四节 芡汁工艺

##### 技能训练

#### 第五节 制汤工艺

##### 技能训练

##### 思考与练习

### 第七章 初步熟处理工艺

#### 第一节 焯水工艺

.....

### 第八章 干货原料涨发

### 第九章 热菜烹调工艺训练

### 第十章 冷菜烹调工艺训练

### 第十一章 花色拼盘训练

### 第十二章 中餐厨房各项制度

### 附录 高级中式烹调师国家职业标准(2006年版)

### 参考文献

## 章节摘录

版权页：插图：7.烹调技术以选料讲究、菜肴制作工艺精湛而著名。

除了在原料、刀工、火候上讲究外，调味技术更是一大重点。

调味有两个方面的内容：一是利用不同的原料互相渗透、交流融合，产生新的美味；二是用调味料加以调和滋味，达到去除异味、突出本味、增加滋味、丰富口味的效果。

8.宗教信仰宗教信仰对人类饮食活动产生了很大的影响。

原始宗教饮食习俗：远古时期，每个氏族部落都会以一种动物或植物作为本部落的图腾。

这种动、植物被认为是氏族的象征和保护者，具有神圣性，往往成为全族的忌物，禁止食用。

佛教饮食习俗：中国汉族僧人信奉的是大乘佛教，主张反对饮酒、吃肉、吃五辛（葱、蒜、韭等），坚持素食。

道教饮食习俗：讲究养生之术，提倡节食、素食，反对暴食、荤食。

伊斯兰教饮食习俗：伊斯兰教以禁食猪肉作为最普遍及最严格的规定，因为阿拉伯人认为猪是污秽的。

中国境内信仰伊斯兰教的民族，多集中在西北地区，主要食用羊、牛肉及骆驼肉。

北方清真菜馆以羊肉为主，南方的则以牛肉为主。

9.饮食与礼仪人们的饮食习惯产生了礼仪。

《礼记》“夫礼之初，始诸饮食。

”古人在饮食中讲究敬献的仪式，敬献用的高贵食品便为“礼”，后来才进而把各种尊敬神和人的仪式都一概称为“礼”。

在筵席上亦有礼仪规范，如不要大口喝汤，进食时口中不要发出声响、不要狼吞虎咽、剔牙等等。

宴会礼仪体现在长幼、尊卑、亲疏排座位方面。

若尊者没有入座，其他人是不能入座的；且长辈不问话，晚辈不能多言。

敬酒之礼是所有筵宴上最为常见的礼仪，一般是入座后，主人敬酒，客人起立承之，也有客人回敬之礼。

10.医食是同源在中国古代，医食是同源的，医学的起源和形成，均与人类饮食活动有密切关系。

医食合一的传统早在周朝就已体现在医食制度上了，有关饮食疗法的论著相当丰富。

中国现存最早的食疗专论，当推唐代医家孙思邈的《千金要（药）方》和《千金翼方》。

中国传统的食疗方法一般有四种，是由孙思邈的食疗观点演化而来的。

<<烹调工艺>>

编辑推荐

《烹调工艺》：河南职业技术学院国家示范性高职院校建设项目成果

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>