

<<烹饪原料加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料加工技术>>

13位ISBN编号：9787303115693

10位ISBN编号：7303115692

出版时间：2010-11

出版时间：北京师范大学出版社

作者：王克金 主编

页数：136

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>

<<烹饪原料加工技术>>

内容概要

第一，以就业为导向，以培养技能人才为目标，注重实践能力的培养，具有较强的实践性。

中等职业学校烹饪专业教育的目标就是培养烹饪行业所需的技术人才。

学生经过两三年的学习进入工作岗位就能够胜任各个岗位的工作。

本教材使学生通过认真学习原料加工技术的各个环节，到工作岗位上就会得心应手。

第二，以案例引导、思考问题贯穿全书，让学生带着思考学习，增强了可读性。

本教材每个项目都配有导读，每个任务都配有“任务描述”、“案例思考”和“想一想”等，使学生在学之前就对本任务要学习的内容有所了解，并以行业中可能出现的部分问题为案例，让学生带着疑问学习，大大提高了学习效率。

第三，将学历教育与职业资格认证考试相结合，增强了适应性。

本教材克服了以往部分教材学历教育与职业资格认证考试相脱节的现象，增强了适应性。

第四，操作过程所插图片具有连贯性，让学生一看就懂，一学即会。

本教材插入了近300幅图片，详细地将操作性比较强的技术加工展现出来，增强了教材的趣味性和实用性。

第五，“练一练”和“综合实训”的可操作性强，可以巩固所学理论知识，提高学生实际操作能力。

<<烹饪原料加工技术>>

书籍目录

绪论 一、烹饪原料加工技术概述 二、烹饪原料加工流程及学习方法项目一 烹饪原料加工的工具及技术准备 任务一 烹饪原料加工器具的种类、选择、使用、保养 一、刀具 二、砧板 三、油石 任务二 磨刀技术 一、磨刀的准备 二、磨刀的身体姿势和手法 三、磨刀的方法 四、刀锋的检验 任务三 刀工操作规范与要求 一、刀工的含义和作用 二、刀工前准备 三、操作姿势 四、运刀 五、刀工操作的基本要求 项目二 鲜活原料的初加工 任务一 鲜活原料初加工概述 一、鲜活原料初加工的作用 二、鲜活原料初加工的原则 三、鲜活原料初加工的方法 任务二 新鲜蔬菜的初加工 一、新鲜蔬菜初加工的要求 二、新鲜蔬菜初加工的质量标准 三、新鲜蔬菜的初加工方法 四、新鲜蔬菜的初加工实例 任务三 家禽的初加工 一、家禽初加工的要求 二、家禽初加工的质量标准

<<烹饪原料加工技术>>

章节摘录

版权页：插图：一、水发水发就是将干货原料放入冷水或热水中浸泡，使其最大限度地吸收水分，去掉杂质和异味，使干货原料涨大回软的过程。

水发是最基本的干货涨发方法，也是运用最多的涨发方法，使用范围很广，除部分有黏性、油分、有胶质及表面有皮鳞的干货原料不能直接用水涨发，一般干货原料都可用水发。

即使是使用碱发、油发、火发的原料最后也要经过水发的过程，除水发外，其他几种涨发都必须用水发来配合完成涨发过程。

水发根据水温的高低不同可分为冷水发和热水发两种。

（一）冷水发把干货原料放在冷水中浸泡，使水分渗透入干货原料组织内部，水分的渗透扩散使干货原料自然吸水膨胀，基本恢复到新鲜时柔软、松韧的状态，以便烹调使用。

这种方法操作简单易行，并且基本能保持原料的韧性和鲜嫩的口感。

冷水发又可以分为浸发和漂发。

1.浸发将干料放在冷水中浸泡，使其慢慢吸收水分，涨大回软恢复原来的形态，同时在浸泡过程中还可以浸出原料的异味。

涨发的时间应根据原料的大小、老嫩和软硬程度而定。

大的、硬的原料浸发的时间要长一点，有的还须换水再浸；嫩的、小的原料浸发的时间可短一些。

浸发一般适用于形体小、质地嫩的原料，如黄花、木耳、海带等，一般浸泡2~3小时后即可发透。

此法还常用于配合和辅助其他发料方法涨发原料。

<<烹饪原料加工技术>>

编辑推荐

《烹饪原料与加工技术》：中国烹饪协会系列规划教材,中等职业学校旅游烹饪类专业“项目课程”教材

<<烹饪原料加工技术>>

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>