

<<中职教材 中式凉菜制作技术>>

图书基本信息

书名：<<中职教材 中式凉菜制作技术>>

13位ISBN编号：9787303129256

10位ISBN编号：7303129251

出版时间：2011-11

出版时间：北京师范大学出版社

作者：刘浩翔

页数：138

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>

<<中职教材 中式凉菜制作技术>>

内容概要

1.先进性。

围绕学生职业能力的培养，选择内容、设计形式、编排体例，既充分反映旅游行业新知识、新规范、新信息与新技能，又充分反映旅游职业教育教学改革的新理念、新要求、新特点与新形式。

2.新颖性。

以“项目教学”为主线安排结构，设有项目介绍、任务描述、案例分析、综合实训等栏目，并配有丰富的图片资料，形式活泼，可读性强。

3.仿真性。

尽量按照旅游行业的职业岗位群创设学习情境，引导学生在仿真的情境中反复练习，形成职业能力。

4.综合性。

在关注生产过程的同时，兼顾相应职业资格要求。

在相关教材中，专门列明职业资格考试的要点，把学历教育与职业资格有机结合起来，为学生在取得学历的同时获取职业资格证书奠定基础。

<<中职教材 中式凉菜制作技术>>

书籍目录

引言 走近中式凉菜

- 一、中国凉菜工艺的形成
- 二、中国凉菜工艺在餐饮业中的地位
- 三、中国凉菜工艺在烹饪文化中的作用
- 四、中国凉菜工艺的发展前景

项目一 掌握中式凉菜制作基础知识

任务一 了解中式凉菜的特点与制作要求

- 一、凉菜工艺的特点
- 二、凉菜工艺的制作要求

任务二 掌握中式凉菜制作的成菜方法

- 一、卤制法
- 二、酱制法
- 三、拌制法
- 四、炆制法
- 五、腌制法
- 六、卷制法
- 七、煮制法
- 八、蒸制法
- 九、炸制法
- 十、*制法
- 十一、酥制法
- 十二、糟制法(酒醉法)
- 十三、熏制法
- 十四、焖制法
- 十五、冻制法
- 十六、烤制法
- 十七、腊制法(风干法)

项目二 中式凉菜的制作工艺

任务一 卤制技法及菜品制作实例

- 一、烹调方法分析
- 二、菜品制作工序分析
- 三、卤制菜品制作实例

任务二 酱制技法及菜品制作实例

- 一、烹调方法分析
- 二、菜品制作工序分析
- 三、酱制菜品制作实例

任务三 拌制技法及菜品制作实例

- 一、烹调方法分析
- 二、菜品制作工序分析
- 三、拌制菜品制作实例

任务四 炆制技法及菜品制作实例

- 一、烹调方法分析
- 二、菜品制作工序分析
- 三、炆制菜品制作实例

任务五 腌制技法及菜品制作实例

<<中职教材 中式凉菜制作技术>>

- 一、烹调方法分析
- 二、菜品制作工序分析
- 三、腌制菜品制作实例
- 任务六卷制技法及菜品制作实例
- 一、烹调方法分析
- 二、菜品制作工序分析
- 三、卷制菜品制作实例
- 任务七煮制技法及菜品制作实例
- 一、烹调方法分析
- 二、菜品制作工序分析
- 三、煮制菜品制作实例
- 任务八蒸制技法及菜品制作实例
- 一、烹调方法分析
- 二、菜品制作工序分析
- 三、蒸制菜品制作实例
- 任务九炸制技法及菜品制作实例
- 项目三 认识凉菜拼摆工艺
- 项目四 凉菜拼摆菜品制作实例
- 参考文献

<<中职教材 中式凉菜制作技术>>

章节摘录

版权页：插图：中国菜很多都能造型，但造型后能达到营养丰富、造型逼真、刀工精细、色彩丰富、益于食用的就较少了。

如食品雕刻只能观赏不能食用；热菜造型简单，造型后的色和形又不能达到逼真效果；面点中的拼摆虽能做到逼真但是口味单一，色彩过于艳丽。

比较起来，凉菜中的拼摆菜品不但能取长补短，而且能做到色、香、味、形、意、器俱佳的效果，使中国凉菜真正达到益于食用的标准。

凉菜拼摆有着丰富的中国民俗和文化特色，许多拼盘能直接体现出宴席和宴会主题，并能使菜品表现的主题更加突出，还给食用者宾至如归的感受。

像“喜鹊登梅”和“双喜临门”拼盘，它们能表现这类宴会是喜宴或婚宴，增添了宴席中的喜庆气氛。

像“松鹤延年”与“五福捧寿”拼盘，标志着这类宴席是寿宴，它们能代表亲人对过生日者的祝福。

还有“孔雀开屏”拼盘，代表着开业庆典的宴会，它能表达出宴请者对生意兴隆的企盼心情。

凉菜拼摆菜品有着深厚的中国文化背景，一些特别精美的艺术拼盘能展现出宴请者的身份及文化素质。

像“两只黄鹂鸣翠柳”拼盘和“蝶恋花”拼盘等，在创作中是通过引用中国诗词，创作出来的一种特型拼盘。

它能使食用者在进餐过程中雅俗共赏，更能让宾客了解宴请者的知识内涵和文化层次，可以增加宴席的文化氛围，为宴席增添绚丽的色彩，还带给食用者赏心悦目的美好感受。

凉菜拼摆菜品丰富了烹饪文化又提高了烹饪艺术的研究价值。

凉菜拼摆本身就是物质文明和精神文明的结合体，又是实用美和艺术美的结合体。

它反映着中华烹饪文化的复兴和餐饮业发展的风貌，展现着厨师们的文化水平、艺术修养、思想境界及审美情趣和施艺技巧等多方面素质。

它使食用者在进餐时不仅得到物质上的满足而且得到精神上的享受。

中国凉菜拼摆把人们的进餐过程变成了体验文化和进行艺术熏陶的过程，凉菜拼摆菜肴把“吃”这个人类每日必需的简单活动，变成一种欣赏艺术、感受艺术和体验艺术的高雅活动。

凉菜拼摆技艺在促进饮食业的发展，以及在繁荣经济、活跃市场、丰富人们文化生活方面也有不可估量的作用。

凉菜拼摆技艺让人们吃的同时获得吃得科学、吃得营养、吃得艺术、吃得卫生、吃得情趣等多种感受。

凉菜拼摆形式灵活多样。

根据宴席、宴会的形式不同，凉菜拼摆形式也随之变化。

凉菜拼摆大致可分为三类，即一般拼摆、什锦拼摆和花色拼摆。

（一）一般拼摆 一般拼摆又叫一般冷盘、一般拼盘。

就是用五种以下的原料拼摆而成，不加以造型，运用简单的盛装方法将原料和凉菜制品装入盘内的一种拼摆形式。

一般拼盘在实际工作中应用非常广泛，它是普通宴席、宴会中的常见菜品。

<<中职教材 中式凉菜制作技术>>

编辑推荐

《中国烹饪协会系列规划教材:中式凉菜制作技术》的理论部分参阅了大量的专业资料, 这些资料使编者在编写过程中得到很大的启发, 在此我代表编委会表示诚挚的谢意。由于时间较紧, 教材中难免有疏漏之处, 敬请读者批评、指正。

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>