第一图书网, tushu007.com

<<中国烹调工艺学>>

图书基本信息

书名：<<中国烹调工艺学>>

13位ISBN编号：9787313049971

10位ISBN编号：7313049978

出版时间：2008-1

出版时间：2008-1-1

作者：杨国堂 编

页数：340

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

内容概要

《21世纪高等职业教育规划教材双证系列：中国烹调工艺学》系高等职业教育烹饪专业基础教材。
阐述烹饪技艺理论及实际操作步骤、要点及工艺流程。
全书共10章，分别叙述中国烹调工艺学研究的对象、原料的选择与清理加工工艺，干制原料选择与涨法加工工艺，原料分解优化加工工艺，风味调配工艺，预熟及制熟工艺等。
全书语言简练，注重实践性操作的知识点的把握。
尤其是第10章熟制加工工艺流程，以菜例配合图解，增强了教材的可操作性。

<<中国烹调工艺学>>

书籍目录

第1章　概述1.1　世界烹饪中的三大菜系1.2　中国烹调工艺的形成与发展1.3　中国烹调工艺的技术特性和特点1.4　中国烹调加工工艺的研究内容第2章　烹饪原料的选择与清理加工工艺2.1　烹饪原料选择2.2　新鲜植物性原料的整理与加工2.3　陆生动物原料的宰杀与加工2.4　水生动物原料的清理与加工第3章　干制原料的涨发加工3.1　干制原料涨发加工概述3.2　干制原料涨发的类型3.3　干料涨发实例第4章　分解优化加工工艺4.1　分档取料4.2　刀工工艺4.3　刀工处理后的原料形状4.4　锲花工艺第5章　保护及优化加工工艺5.1　保护性加工工艺5.2　优化加工工艺5.3　制汤工艺第6章　风味调配工艺6.1　调味工艺6.2　调香工艺6.3　调色工艺6.4　调质工艺6.5　菜肴味型及其调配模式第7章　调配工艺7.1　调配工艺的目的和意义7.2　调配工艺的应用范围7.3　单菜原料组配工艺7.4　筵席菜肴的组配工艺第8章　菜肴和筵席组配工艺8.1　菜肴组配的原则与要求8.2　菜肴的命名第9章　初步熟处理加工工艺9.1　初步熟处理加工工艺的作用及其要素9.2　火候及火候的运用9.3　烹饪原料初步熟处理加工的基本技术9.4　烹饪原料在加热过程中的变化特征第10章　制熟工艺10.1　油导热制熟法10.2　水导热制熟法10.3　辐射与气态介质导热制熟法10.4　固态介质导热制熟法10.5　非加热调制法附录1　《中国烹调工艺学》练习题附录2　烹调工艺学模拟试题1～4附录3　烹饪专业毕业论文（设计）撰写规范参考文献

章节摘录

第1章 概述1.2.3.1历史背景从公元618年唐朝建立到1368年元朝灭亡，是中国烹饪的繁荣时期。
在这一时期里，传统的中国烹饪完成了它在各方面的建树，最终走向成熟。
唐宋两代是我国历史上最为强大的朝代，粮食满仓，物资丰富。
。
陆上、海上交通十分发达，中西部的丝绸之路十分繁荣，社会的安定，四邻的和睦友好，给农业、畜牧业、手工业的发展都带来了昌盛，同时也给饮食业带来了一片繁荣昌盛的景象。
如唐代的长安，东市二百二十行，四面立邸，四方珍奇，皆所积集。
而西市比东市更为繁华，市中饮食业的规模前所未有。
曾有这样的记载，“西市日有礼席，举铛釜而取之，故三五百人之馔可立办也”，从这一情境看，当时的长安城内酒店规模可想而知。
到了两宋时期，其饮食市场更是空前绝后，北宋首都汴梁就有正店72家之多，南宋的临安（杭州）则有正店17家之多。
而此时的宫廷御膳，其食用菜点之多，筵宴水平之高，均远远地超过了周代和秦汉时期，使中国烹调艺术更加完美。
北宋时的商业相当发达，大城市取消了坊和市的界限。
白天黑夜都可以进行市易。
农村也出现了定期集市，交换更为普及便利。
从《京梦华录》看，汴京的宫楼、饭馆、商铺、饭店到处都有，商品繁多，呈现出“八荒争凑，万国威通；集四海之珍奇，皆归市易；会宵区之异味，尽在扈民”的贸易兴隆景象。
南宋的商业和对外贸易超过北宋，临安店铺“连门惧是”，甚至城外数十里也是店铺布列，交易繁盛
。
两京市街，出现了素食馆、北食店、南食店，以饭店等专营的风味餐馆，油饼店用炉最多的可达50多个。
饮食行业出现上门服务、分工合作生产的“四司六局”，有专供宫家雇用的“厨娘”。
对少数民族的“涤马互市”在北宋也进一步发展、元代的商业也极为繁荣，大都、杭州、泉州等是闻名的商业大都市。
都市中出现饮食娱乐配套服务的酒店。
1.2.3.2主要特点（1）四大风味流派的雏形已基本形成。
由于宫廷实用菜点众多，用料精细，名菜、名点大量增加，与社会融合后，形成了中国烹饪的四大风味菜系的雏形。
如唐代的饭就有“雕胡饭、黄粮饭、清风饭、神仙粥”等多种。
菜品有炙菜、烩菜、烧菜、炒菜、羹菜等种类，烹调原料举不胜举，如驼峰、象鼻、熊掌等名贵原料已达数百种。
（2）烹调技术均超过以往历代。
唐、宋两代上至宫廷，下至民间都拥有大批名厨，形成了烹调技术的大交流和大融合，促使烹调技术大发展。
如唐代时期陆希声之妻余媚娘，发明制作了五彩鱼丝，唐穆宗时，丞相段文昌的家厨“膳祖”，曾带徒100多人，唐朝尼姑梵正，用烩、脯、酱、瓜、菜、蔬、黄赤杂色装成了西安名胜区“辋

编辑推荐

第一图书网, tushu007.com

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