

<<中式烹调工艺>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调工艺>>

13位ISBN编号：9787501982394

10位ISBN编号：7501982392

出版时间：2011-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：曲绍卿，巩显芳 主编

页数：360

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>

<<中式烹调工艺>>

内容概要

本书一方面着力于理论与实践相结合，强调实践教学的重要性。

着重于实践教学，便于学生理解和掌握中式烹调工艺的基本方法，训练学生的基本操作技能，适合于当前我国高职高专人才的培训；另一方面，注重理论对实践的指导作用，多从直观的流程图中来分析复杂的制作过程。

运用基本理论知识，通过烹调工艺流程图，熟练掌握菜肴制作的基本过程，加深对不同烹调方法的概念的理解，懂得菜肴制作的不同思路，并进一步熟悉菜肴制作的过程；同时，通过菜肴的表现形式，进一步解释菜肴制作的方法。

本书内容简洁，力求易学易懂。

使学生学习起来思路清晰，一目了然，对技术的掌握，事半功倍。

本教材内容包括厨房管理、热菜烹调工艺、冷菜烹调工艺、甜菜烹调工艺、中餐装盘工艺、风味菜肴、筵席制作工艺七大项目。

其中，热菜、冷菜、甜菜、菜肴装盘、筵席制作部分主要介绍菜肴制作具体工艺，为本教材的主体；风味菜肴部分主要介绍我国四大风味菜和有代表性的艺术风味菜及负有“天下第一菜”美称的孔府饮馔。

本书由曲绍卿、巩显芳担任主编。

<<中式烹调工艺>>

书籍目录

- 项目一 厨房管理
 - 模块1 厨房基本知识
 - 模块2 中餐厨房工作岗位
- 项目二 热菜烹调工艺
 - 模块1 炒制工艺
 - 模块2 爆制工艺
 - 模块3 熘制工艺
 - 模块4 炸制工艺
 - 模块5 烹制工艺
 - 模块6 煎制工艺
 - 模块7 制工艺
 - 模块8 贴制工艺
 - 模块9 烧制工艺
 - 模块10 焖制工艺
 - 模块11 模块4 扒制工艺
 - 模块12 烩制工艺
 - 模块13 氽制工艺
 - 模块14 熬制工艺
 - 模块15 煮制工艺
 - 模块16 炖制工艺
 - 模块17 煨制工艺
 - 模块18 蒸制工艺
 - 模块19 烤、熏热菜
 - 模块20 焗、工艺
 - 模块21 涮锅 什锦锅 砂锅
- 项目三 冷菜烹调工艺
 - 模块1 冷菜的发展及其特点
 - 模块2 冷菜烹调基本工艺
- 项目四 甜菜烹调工艺
 - 模块1 热食甜菜工艺
 - 模块2 冷食甜菜工艺
- 项目五 中餐装盘工艺
 - 模块1 装盘的基本知识
 - 模块2 冷菜的装盘
 - 模块3 热菜的装盘
- 项目六 风味菜肴
 - 模块1 四大风味菜肴
 - 模块2 艺术风味菜肴
 - 模块3 孔府饮馔
- 项目七 筵席制作工艺
 - 模块1 筵席知识
 - 模块2 筵席菜肴配置内容与规格
 - 模块3 筵席的设计
 - 模块4 筵席菜单的组织
 - 模块5 筵席的准备和上菜程序

<<中式烹调工艺>>

模块6 餐厅布置与上菜礼节
参考资料

章节摘录

版权页：插图：2.盛入法此法一般适用于由单一或多种不易散碎的块形原料组成的菜肴。

其方法及关键是：（1）用勺将菜肴盛入盘中，先盛小的差的块，再盛大的好的块，并将不同的原料搭配均匀。

（2）勺边不可将菜肴戳破。

（3）盛时勺底沾有汤汁应在锅沿上刮一下，防止汤汁淋落在盘边上。

例如红烧肉、剥皮大烤、炒三鲜等都用这种盛装法。

肉块往往有大与小、形态完整与否之别，应先将小的差的块盛入盘中垫底，再将大的好的块装在上面。

炒三鲜的用料是多种多样的（如鸡块、爆鱼、肉块、肉皮、肉丸、鱼丸、猪肝、猪爪等），装盘时必须适当搭配，不可使某一种原料在上面，某一种原料都在下面。

用盛入法就易于进行搭配。

盛时还应注意，勺边不可将肉块或肉丸、鱼丸等戳破；勺底沾有汤汁应在锅沿上刮去，再将原料装入盘中，否则汤汁会滴落在盘边。

影响美观。

<<中式烹调工艺>>

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>