

<<川菜制作工艺>>

图书基本信息

书名：<<川菜制作工艺>>

13位ISBN编号：9787504547941

10位ISBN编号：7504547948

出版时间：2005-1-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：劳动和社会保障部教材办公室组织编写

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>

<<川菜制作工艺>>

前言

为贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》，推进高等职业技术教育更好地适应经济结构调整、科技进步和劳动力市场的需要，推动高等职业技术学院实施职业资格证书制度，加快高技能人才的培养，劳动和社会保障部教材办公室在充分调研和论证的基础上，组织编写了高等职业技术学院系列教材。

从2004年起，陆续推出数控类、电工类、模具设计与制造、电子商务、电子类、烹饪类专业教材，并将根据需要不断开发新的教材，逐步建立起覆盖高等职业技术学院主要专业的教材体系。

在高等职业技术学院系列教材的编写过程中，我们始终坚持了以下几个原则：一是坚持高技能人才的培养方向，从职业（岗位）分析入手，强调教材的实用性；二是紧密结合高职院校、技师学院、高级技校的教学实际情况，同时，坚持以国家职业资格标准为依据，力求使教材内容覆盖职业技能鉴定的各项要求；三是突出教材的时代感，力求较多地引进新知识、新技术、新工艺、新方法等方面的内容，较全面地反映行业的技术发展趋势；四是打破传统的教材编写模式，树立以学生为主体的教学理念，力求教材编写有所创新，使教材易教易学，为师生所乐用。

烹饪类专业教材主要包括《烹饪原料及初加工》《中餐烹调工艺》《西餐烹调工艺》《冷拼制作与食品雕刻》《筵席设计与菜点开发》《营养与食疗》《鲁菜制作工艺》《川菜制作工艺》《粤菜制作工艺》《淮扬菜制作工艺》《湘菜制作工艺》《潮州菜制作工艺》《宫廷菜制作工艺》《地方名小吃欣赏》等，可供高职院校、技师学院、高级技校烹饪类专业使用。

在上述教材编写过程中，我们得到有关省市劳动和社会保障部门、教育部门，以及高等职业院校、技师学院、高级技校的大力支持，在此表示衷心的感谢。

同时，我们恳切希望广大读者对教材提出宝贵的意见和建议，以便修订时加以完善。

<<川菜制作工艺>>

内容概要

《川菜制作工艺》为全国高等职业技术学校烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学院、高级技校烹饪专业使用。

主要内容有：川菜现状及发展趋势、调味、烹调方法、川菜精加工工艺、创新菜肴等。

《川菜制作工艺(附光盘)》也可用于高级烹饪技能人才的培训。

《川菜制作工艺(附光盘)》配有光盘。

<<川菜制作工艺>>

书籍目录

第一章 概述 (1) 1-1 川菜的形成 (1) 1-2 川菜的特征 (2) 1-3 川菜的现状 (3) 1-4 川菜的发展趋势 (4) 第二章 调味 (5) 2-1 调味的意义和作用 (5) 2-2 味和调味品 (6) 2-3 复合调味品的制作工艺 (12) 2-4 调味方法 (15) 2-5 调味的原则 (16) 2-6 凉菜调味 (17) 2-7 热菜调味 (30) 第三章 烹调方法 (48) 3-1 烹调对菜肴的作用 (48) 3-2 烹调基本操作知识 (49) 3-3 凉菜烹调 (50) 3-4 热菜烹调 (64) 第四章 川菜精加工工艺 (93) 4-1 整料出骨 (93) 4-2 制汤 (95) 4-3 制糝 (97) 第五章 创新菜肴 (99) 5-1 创新菜肴的意义和要求 (99) 5-2 组成菜肴基本因素的变化 (99) 5-3 创新菜肴实例 (102)

<<川菜制作工艺>>

章节摘录

我国幅员辽阔，人口众多，各地的气候、土壤、物产、民族及风俗习惯各有不同，各地的烹饪技术在其发展过程中，也就自然地形成了若干各具地方特色的菜系。

川菜是我国的主要菜系之一，发源于古代的巴国和蜀国，自古以来就有“尚滋味”和“好辛香”的传统，在汉晋时期已初具轮廓，并形成了自己的特色。

早在西汉时期，成都人杨雄的《蜀都赋》中，对川菜宴席的原料和烹饪技艺就已经作了详尽的描述；四川德阳出土的东汉庖厨画像砖表现出当时成都的烹饪技艺已达到相当高的水平；西晋左思的《蜀都赋》中，对四川高超的烹饪技术与宴饮盛况也有生动的描写。

，从这些古代文献中，大体可以看出川菜形成初期的概貌和规模。

隋、唐、五代时期，川菜在原有的基础上有了较大的发展；两宋时期，川菜已跨越南巴蜀疆界，进入京都（汴京和临安），为当地人所瞩目；明末清初，辣椒传入我国，川菜运用辣椒调味，对巴蜀时期已形成的“尚滋味”“好辛香”的调味传统有了进一步的促进和发展；晚清以后，逐步形成地方风味浓郁，清香醇浓并重，善用麻辣调味的菜系。

现在川菜不仅在长江中上游和滇、黔等地有相当大的影响，川菜风味的餐馆已遍及全国各个主要城市，甚至走出中国走向世界，扬名于海内外，川菜以调味著称的特点，已被国内外人士所公认，因而有“味在四川”之誉。

川菜菜系的形成、发展和不断完善，主要有以下三方面的原因：一是地利。

四川位于长江上游，西部为川西高原，东部为四川盆地。

盆地四周高山环绕，长江横贯南部，北纳岷江、沱江、嘉陵江等，南纳乌江，江河纵横，丘陵起伏。成都附近的冲积平原著名的都江堰水利工程，水利资源丰富，灌溉河渠密布，盆地地处温带，气候温和，雨量充沛，无霜期长，土壤肥沃，自然条件十分优越，历来是我国农林牧副渔综合发展的主要基地。

有名的如郫县豆瓣、德阳酱油、永川豆豉、宜宾芽菜、涪陵榨菜、新繁泡菜、阆中保宁醋、自贡井盐、内江白糖、汉源花椒、双流牧马山二荆条辣椒等各种独具特色的调味品，为川菜调制众多味型、实现“一菜一格、百菜百味”提供了条件和保证。

此外，与烹饪、饮宴密切相关的茶酒如峨眉山茶、成都花茶、青城绿茶、雅安蒙顶山茶，以及宜宾五粮液、泸州老窖特曲、绵竹剑南春、古蔺郎酒、成都全兴大曲、沱牌曲酒等都是名扬中外的佳品，为川菜锦上添花。

以上种种得天独厚的物产，为川菜的形成和发展提供了特殊而优厚的物质条件。

<<川菜制作工艺>>

编辑推荐

《川菜制作工艺》由龚兴德主编，陈克生、李秀敏、张社昌、周宏、赵品洁、张文参加编写；周军亮审稿。

<<川菜制作工艺>>

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>