

<<教学菜一淮扬菜-(第三版)>>

图书基本信息

书名：<<教学菜一淮扬菜-(第三版)>>

13位ISBN编号：9787504560025

10位ISBN编号：7504560022

出版时间：2007-4

出版时间：中国劳动

作者：朱诚心

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>

## <<教学菜一淮扬菜-(第三版)>>

### 前言

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要有以下几个方面。

第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度做了较大程度的调整。

同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才需求。

第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导人和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

## <<教学菜—淮扬菜-(第三版)>>

### 内容概要

《教学菜:淮扬菜(第3版)》内容为：为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

## &lt;&lt;教学菜—淮扬菜-(第三版)&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论/1第1章 制作拌、炆、腌、类菜肴/3 § 1—1 拌 § 1—2 炆 § 1—3 腌第2章 制作酱、卤、冻类菜肴/21 § 2—1 酱 § 2—2 卤 § 2—3 冻第3章 制作酥、卷、灌、熏类菜肴/30 § 3—1 酥 § 3—2 卷 § 3—3 灌 § 3—4 熏第4章 制作拼盘类菜肴/42 § 4—1 一般拼盘 § 4—2 什锦拼盘 § 4—3 花色拼盘第5章 制作炸、炒、爆、烹、熘类菜肴/50 § 5—1 炸 § 5—2 炒 § 5—3 爆 § 5—4 烹 § 5—5 熘第6章 制作烧、扒、炖、焖、煨类菜肴/95 § 6—1 烧 § 6—2 扒 § 6—3 炖 § 6—4 焖 § 6—5 煨第7章 制作煮、熬、烩、氽、涮类菜肴/117 § 7—1 煮 § 7—2 熬 § 7—3 烩 § 7—4 氽 § 7—5 涮第8章 制作煎、贴、塌、火靠类菜肴/131 § 8—1 煎 § 8—2 贴 § 8—3 塌 § 8—4 火靠第9章 制作瓢、蒸、烤类菜肴/141 § 9—1 瓢 § 9—2 蒸 § 9—3 烤第10章 制作拔丝、挂霜、蜜汁类菜肴/152 § 10—1 拔丝 § 10—2 挂霜 § 10—3 蜜汁

<<教学菜一淮扬菜-(第三版)>>

章节摘录

插图：用此方法将原料变化后可以制作盐水鸡、盐水鹅、盐水鹌鹑等。

醉腌醉腌（又称酒腌、酒醉）是以精盐和酒为主要调味品的一类腌制制作方法。

醉腌菜肴具有色泽金黄、醇香细嫩的风味特点。

适合醉腌的原料主要以虾、螺、蟹为主，要求鲜活。

醉腌时，要用竹篓将虾、蟹、螺等放入流动的清水内，让其尽吐腹水，排空腹中的杂质，再沥干水分，放入坛内盖严。

然后以精盐、白酒、绍酒、花椒、冰糖、丁香、葱、姜、陈皮等调味品制好的卤汁，掺入坛内，醉腌3~7天即可。

选料、原料的处理和调制卤汁是醉腌的关键环节。

要注意以下几点：（1）选料要鲜活，要选适合醉腌的原料。

（2）加工处理时，用清水排尽原料腹中的杂物。

（3）选好醉制的调料。

（4）用于醉腌的盛器（坛子）要刷洗干净，盖要平实。

<<教学菜—淮扬菜-(第三版)>>

编辑推荐

《教学菜:淮扬菜(第3版)》为全国中等职业技术学校烹饪专业教材之一。

<<教学菜一淮扬菜-(第三版)>>

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>