第一图书网, tushu007.com

<<西式烹调基本技能>>

图书基本信息

书名：<<西式烹调基本技能>>

13位ISBN编号：9787504581136

10位ISBN编号：7504581135

出版时间：2010-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：尹忠勇 编

页数：158

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

第一图书网, tushu007.com

前言

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。
职业技能短期培训，能够在短期内使受培训者掌握一门技能，达到上岗要求，顺利实现就业。
为了适应开展职业技能短期培训的需要，促进短期培训向规范化发展，提高培训质量，中国劳动社会保障出版社组织编写了职业技能短期培训系列教材，涉及二产和三产百余种职业（工种）。
在组织编写教材的过程中，以相应职业（工种）的国家职业标准和岗位要求为依据，并力求使教材具有以下特点：短。
教材适合15～30天的短期培训，在较短的时间内，让受培训I者掌握一种技能，从而实现就业。
薄。
教材厚度薄，字数一般在10万字左右。
教材中只讲述必要的知识和技能，不详细介绍有关的理论，避免多而全，强调有用和实用，从而将最有效的技能传授给受培训者。
易。
内容通俗，图文并茂，容易学习和掌握。
教材以技能操作和技能培养为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学习、理解和对照操作。
这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训l机构在开展职业技能短期培训时使用。
欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中存在的不足之处提出宝贵意见和建议。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书以认识西餐的特点、了解西餐原料和西餐烹调用具等基本知识开篇，在对西餐原料的初加工技术和刀工技术进行细致分析的基础上，以“基本方法+烹调实例”的方式介绍了西餐开胃菜、沙拉、汤与少司，以及各类西餐主菜和三明治的制作技能。

本书按照行动导向的职业培训理念，围绕西式烹调师的工作内容构建教材结构和技能操作，改变了传统教材倾向理论化、学科化，与岗位实际脱节的弊端，拉近了培训与实际岗位的距离，能较好地实现学员操作能力和应用水平的提高。

全书图文并茂，使操作形象、直观，便于学员理解。

本书由尹忠勇主编，王楠、苏世明参编。

<<西式烹调基本技能>>

书籍目录

序言第一单元 认识西餐 模块一 西餐基本知识 模块二 西餐常用原料 模块三 西式烹调器具第二单元 西餐原料的初步加工与刀工训练 模块一 西餐原料的初步加工 模块二 刀工训练第三单元 开胃菜的制作 模块一 开那批类开胃菜的制作 模块二 鸡尾类开胃菜的制作 模块三 鱼子酱开胃菜的制作 模块四 批类开胃菜的制作第四单元 沙拉的制作 模块一 沙拉的基础知识 模块二 沙拉酱的调制 模块三 蔬菜沙拉的制作 模块四 组合沙拉的制作 模块五 熟制原料沙拉的制作 模块六 水果、胶冻沙拉的制作第五单元 汤与少司的制作 模块一 原汤的调制 模块二 餐汤的制作 模块三 少司的制作第六单元 西餐主菜烹调 模块一 蔬菜类的烹调 模块二 意粉的烹调 模块三 畜肉的烹调 模块四 禽肉和蛋类的烹调 模块五 水产品的烹调 模块六 配菜的制作第七单元 三明治的制作 模块一 三明治制作基础 模块二 三明治制作实例

章节摘录

插图：畜肉以牛肉为最多，其次是羊肉和猪肉。
牛排的成熟度一般掌握在半熟或七八成熟。
另外，西餐特别讲究新鲜，许多菜肴讲究生吃，如生蚝、三文鱼、各种蔬菜沙拉、鸡蛋黄制作的沙拉酱等。
2.选料和加工精细西餐的初加工有严格的程序，如畜肉中的筋、皮和骨等全部去掉，鱼的头和尾、骨一定要剔除干净。
3.调味品品种繁多，不同的菜肴有不同的调味方法西餐使用的香料和调味酒非常多，制作一道菜肴往往需要多种调味料酒，常用来制作菜肴的调味料酒有白兰地酒、朗姆酒和各种葡萄酒。
西餐的调味分为烹调前的调味、烹调中的调味、烹调后的调味。
烹调前多用盐和胡椒粉进行调味。
烩和焖等方法制作的菜肴在烹调中进行调味，西餐菜肴最讲究的是烹调后的调味，各种特色的少司和沙拉调味酱是西餐的主要调料。
4.严格控制营养、卫生标准，同时注意菜肴的成熟度西餐的菜肴讲究火候，牛排、煎蛋等根据顾客的要求扒制成半熟或七八成熟，根据原料的不同特点尽量保持其营养成分。
5.根据用餐的时间和习惯来制定菜肴的道数欧美人在用餐时对菜肴的种类和上菜的次数有着不同的习惯，通常这些习惯来自不同的地区、时间和不同人的用餐目的。
正餐时菜肴的道数一般为3～4。
个菜肴。
通常3道菜肴组成的一餐中，第一道菜肴是开胃菜或沙拉，第二道菜肴是主菜，第三道菜肴是甜点。
如果加一道开胃汤就组成了四道菜肴的一餐。
除了以上的就餐方式，很多餐厅还针对一些客人提供了形式灵活、实用和方便的自助餐和套餐，客人可以根据自己的需求和喜好选择菜肴，免去了对菜肴不熟悉的麻烦，这种形式很适合集体用餐和一些特定消费群体。

编辑推荐

《西式烹调基本技能》：国家职业教育规划教材，人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐。
全国职业培训推荐教材，人力资源和社会保障部教材办公室评审通过，适合于职业技能短期培训使用。

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