

<<烹饪基本功训练教程>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基本功训练教程>>

13位ISBN编号：9787506447249

10位ISBN编号：750644724X

出版时间：2008-1

出版时间：中国纺织

作者：薛党辰

页数：302

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>

## <<烹饪基本功训练教程>>

### 内容概要

《烹饪基本功教程》是烹饪专业的一门基础课程，是《烹调工艺学》、《面点工艺学》课程的部分后续内容。

能够让学生在烹调、面点基本功学习与训练的过程中，由理论到实践，再由实践回到理论中去，以此循环往复，每循环一次，就能使烹饪技艺进一步提高。

“活到老，学到老”，学无止境，只要愿意学习烹饪知识，就有新的烹饪知识需要学习。

基本功不是天生就有的，需要后天有计划、有步骤、有目的地反复训练才能掌握，一点儿也马虎不得。

本书遵循科学性、实用性、先进性、规范性的原则，编写过程中参考数本书籍与多种烹饪杂志，注重知识的应用性和可操作性。

主要内容包括：烹饪基本功基础知识、烹调基本功训练、面点基本功训练等方面的内容。

全书将烹调基本功与菜肴制作、面点基本功与面点制作紧密地结合起来，在学习的过程中，既使基本功得到了训练，又学会了一些有代表性的基本菜肴、基本面点的制作方法，可谓是一举两得。

## &lt;&lt;烹饪基本功训练教程&gt;&gt;

## 书籍目录

上篇 烹饪基本功基础知识 第一章 概述 第一节 烹饪基本功内容 第二节 烹饪基本功在烹饪中的地位 第三节 练好烹饪基本功的途径 第二章 烹调基本功知识 第一节 刀工技能训练 一、刀工的目的和操作姿势 二、刀法种类 第二节 翻锅技能训练 一、小翻锅 二、大翻锅 三、后翻锅、左翻锅、右翻锅 第三节 烹饪原料初加工技能训练 一、果蔬原料的初加工 二、禽类原料的初加工 三、畜类原料的初加工 四、鱼类原料的初加工 五、两栖爬行类原料的初加工 六、节肢动物和软体类原料的初加工 第四节 调味技能训练 一、调味的三个阶段 二、复合味的调制种类 三、香味的调制种类 第五节 烹调方法训练 一、以水为主要传热介质的烹调方法 二、以油为主要传热介质的烹调方法 三、以气体为主要传热介质的烹调方法 四、以固体为主要传热介质的烹调方法 五、以不加热为主的烹调方法 第三章 面点基本知识 第一节 面点基本制作技能训练 一、和面 二、揉面 三、搓条 四、下剂 五、制皮 六、上馅 第二节 水调面团制作技能训练 一、水调面团的调制原理 二、不同水温水调面团的性质 三、水调面团的掺水量 四、水调面团调制注意事项 第三节 膨松面团制作技能训练 一、酵母膨松法 二、化学膨松法 三、物理膨松法 四、三种不同膨松方法比较 第四节 油酥面团制作技能训练 一、油酥面团起酥原理 二、层酥面团的制作 三、擘酥面团的制作 第五节 米粉面团制作技能训练 一、米粉的性质 二、三种米粉的区别 三、三种大米在面点制作中的运用 四、米粉面团的调制 第六节 杂粮蔬果面团制作技能训练 一、澄粉面团 二、杂粮面团 三、薯类面团 四、豆类面团 五、土豆面团 六、山药面团 中篇 烹调基本功训练 第四章 家畜类原料菜肴训练 青椒里脊丝 京酱肉丝 榨菜肉丝汤 荷叶粉蒸肉 糖醋里脊 椒盐里脊 兰花肉卷 炸枚卷 酱爆肉丁 炒筋片 玉骨里脊 炸猪排 茼蒿肉圆汤 咕咾肉 ..... 第五章 家禽类原料菜肴训练 第六章 水产类原料菜肴训练 第七章 蔬菜类原料菜肴训练 第八章 其他原料菜肴训练 下篇 面点基本功训练 第九章 水调面团品种训练 第十章 膨松面团品种训练 第十一章 油酥面团品种训练 第十二章 米粉面团品种训练 第十三章 杂粮蔬果面团品种训练 参考文献

## &lt;&lt;烹饪基本功训练教程&gt;&gt;

## 章节摘录

上烹饪基本功就是在烹饪加工过程中，必须掌握的最基本的烹饪知识与烹饪技能。

只有掌握了这些基本知识 with 基本技能，才能熟练地制作菜肴与面点，乃至名菜、名点。

烹调基本功与烹调工艺学既有联系又有区别，它们之间的区别主要在于所包含内容的多与少，整体与个别之间的差别。

烹调工艺学的内容是烹调过程中的全面知识，烹调基本功阐述的是烹调加工的基本知识，在深度上、范围上不同。

烹调基本功是制作菜肴过程中最基础和必须熟练掌握的一些基本技能。

第一节烹饪基本功内容烹饪基本功训练的主要内容包括烹调基本功训练、面点基本功训练两部分。

烹调基本功训练包括刀工技能训练、翻锅技能训练、烹饪原料初加工训练、调味技能训练、火候技能训练等；面点基本功训练包括水调面团技能训练、膨松面团技能训练、油酥面团技能训练、米粉面团技能训练、杂粮蔬果面团技能训练等。

在每个项目中还包括许多分项目内容。

第二节烹饪基本功在烹饪中的地位烹饪基本功是一门古老的操作技术，在上古时候人们就已经懂得用石制的刀具切削烹饪原料。

它也是一门综合性课程，涉及物理学、烹饪化学、生物学、营养学、饮食保健学、烹饪卫生学、烹饪美学、烹饪原料学、食品机械学、民俗学等。

烹饪基本功要求把与烹饪相关的科学与技术视为一个整体，通过对多学科在烹饪基本功中的不同作用来研究烹饪基本功。

因此，采用自然科学与社会科学相关学科相结合的研究方式是烹饪基本功研究的特色。

当前，许多质地精良的烹饪设备应用于烹饪加工过程中，大大地提高了烹饪加工技术的科技含量。

在不少地方，粉碎机、搅拌机、切片机、压片机、油炸锅、控温电铛等成了厨师们常用的厨房设备。

这些机器设备由于具有加工工艺优良、规格大小一致、加工速度快等特点，因而被广泛应用。

传统的手工加工工艺受到了挑战。

一些年轻厨师过分依赖于这些机械设备，严重影响了厨师们苦练烹饪基本功的热情。

甚至一些刚学不久的厨师，认为只要菜肴炒得好就可以了，因而忽视了烹饪基本功的训练，这种看法是不可取的，殊不知炒菜也要靠基本功。

烹饪行业的手工操作特殊性，决定了在相当长的历史阶段，传统的烹饪还是以手工操作为主，机械产品为辅。

<<烹饪基本功训练教程>>

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>