

## <<中餐菜肴制作技术实验教程>>

### 图书基本信息

书名：<<中餐菜肴制作技术实验教程>>

13位ISBN编号：9787560956787

10位ISBN编号：7560956785

出版时间：2009-9

出版时间：华中科技大学出版社

作者：李云清，侯其考，陈文生 主编

页数：365

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>

## <<中餐菜肴制作技术实验教程>>

### 前言

中国的烹饪文化和烹调技艺享誉海内外。

中国的烹饪，已经被众多国家和民族视为几千年文明古国文化的象征之一。

烹饪，是人类文化发展的产物，也是人类生活演进的标志。

中国菜肴历史悠久，内容丰富，众多的流派都以其各具的特色闻名遐迩，声名远播。

伴随着我国市场经济的迅速发展，物质的不断丰富，生活质量的提高，国人对烹调的要求已成为对生活的一种时尚追求。

近年来，各种烹饪类出版物不断涌现，但对于中餐菜肴制作技术的专业教学与实践来说，这些出版物还是不太适用，原因是门类太专，或是不成系统。

为了适应我校烹饪实验教学改革，在多年实践教学的基础上，吸收国内外烹饪教学与实践的先进理论和经验，整合相关资源，编写了此书。

本书对中餐烹调工艺进行科学、系统的分类，让参加实验的学生对于中餐烹调有一个较为全面的认识。

第三章至第十六章概述的部分内容，涉及了该类菜肴的饮食文化、技术特点，对它进行分类并加以简要说明。

菜例的选择以实用性和典型性为标准，出处必须是著名厨师的作品，一般情况下“实验菜例”选择材料、加工等比较普通和常用的菜肴，属于初级层次；“其他菜例”选择材料、加工相对复杂的中高档菜肴，考虑到实验课程的特殊性，并兼顾成本核算。

2009年3月，天津商业大学商学院旅游实验中心的中餐实验室开始了新模式的实验教学改革。

旅游实验中心成立于1987年，下设中餐实验室和西餐实验室，主要用于学生烹饪实验教学。

随着学校的建设与发展，2002年以后成立了旅游管理综合实验中心，现有中餐实验室、西餐实验室、酒吧实验室、营养检测实验室、总台与客房实验室、模拟餐厅实验室。

目前实验中心共承担了《烹饪学》、《酒水知识与酒吧经营管理》、《饮食基础理论》、《总台与客房管理》等课程的实验教学任务；此外，还有全校性的选修课。

新模式实验教学的实践，得到同行专家的肯定，受到学生的欢迎，也是培养复合型与应用型的旅游饭店管理人才的可行之路。

## <<中餐菜肴制作技术实验教程>>

### 内容概要

本书主要介绍中式烹调工艺中热菜和冷菜实验操作的相关知识；阐述原料加工后产生的变化及变化的调控与利用；介绍原料初步处理的方式、方法，以及调味、调色、调香、调型和调质的原理和方法。突出操作程序、制作关键，并以若干有代表性的菜例汇成表格加以说明，方便查阅参考。

本书重视理论与实践的统一，既有传统烹调工艺的阐述，又有创新烹调方法及菜式的介绍，力求体现中式烹调工艺的传统与发展。

本书可供烹饪工作者，各种院校烹饪专业和旅游专业师生，烹饪培训以及烹饪爱好者学习、参考使用。

## &lt;&lt;中餐菜肴制作技术实验教程&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 中餐菜肴制作技术实验概论 第一节 中餐菜肴制作技术实验的特点 第二节 中餐菜肴制作技术实验的目的和要求 第三节 中餐菜肴制作技术实验的教学体系及教学方法 第四节 中餐菜肴制作技术实验课的学习方法 第五节 中餐菜肴制作技术实验教学的质量控制第二章 食品安全与卫生 第一节 食品安全与食品污染的概念 第二节 微生物 第三节 化学性污染 第四节 生物性污染 第五节 交叉污染第三章 炒类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 滑炒 第三节 软炒 第四节 煸炒 第五节 熟炒第四章 爆类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 油爆 第三节 酱爆 第四节 盐爆 第五节 汤爆及水爆第五章 烧、扒、烧烩、熬、(火笃)类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 红烧 第三节 烧扒 第四节 干烧 第五节 烧烩 第六节 熬、烩第六章 焖、炖、煨、锅塌、焗类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 焖 第三节 炖 第四节 煨 第五节 锅塌类 第六节 焗第七章 炸类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 酥炸 第三节 软炸 第四节 脆炸 第五节 锅炸(锅烧) 第六节 烹第八章 熘类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 焦熘 第三节 滑熘 第四节 软熘 第五节 酸熘及糟熘第九章 煎、煎烧、贴类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 南煎和煎封 第三节 锅贴第十章 蒸类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 蒸炖 第三节 清蒸 第四节 粉蒸 第五节 其他蒸法第十一章 烤、涮类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 烤 第三节 涮第十二章 水煮、白灼、浸、氽类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 水煮 第三节 白灼 第四节 浸、氽(水浸、油浸)第十三章 汤、羹、烩类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 汤 第三节 羹 第四节 烩第十四章 拔丝、挂霜、糖酥(琥珀)、蜜汁类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 拔丝 第三节 挂霜 第四节 糖酥 第五节 蜜汁第十五章 酱卤、叉烧、腌渍、糟醉、风腊类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 酱卤 第三节 叉烧 第四节 腌渍 第五节 糟醉 第六节 风腊第十六章 炝拌、酥、卷、烟熏、水晶类菜肴的制作技术 第一节 概述 第二节 炝拌 第三节 酥 第四节 卷 第五节 烟熏 第六节 水晶第十七章 调料与自制调料 第一节 概述 第二节 调味料呈味的特性与使用 第三节 复合调味汁调制方法简介 第四节 上浆、芡糊及腌料的种类参考文献后记

## <<中餐菜肴制作技术实验教程>>

### 章节摘录

插图：第二章 食品安全与卫生人类的生存离不开食品，但是不卫生、不安全的食品会直接影响人体健康。

据美国公共卫生服务部门的调查研究，通过食品传播的疾病有40多种，它们中有很多可以导致严重的疾病，有一些甚至可以致命。

因此，为顾客提供安全卫生的食品是餐饮工作者最重要的责任。

了解食品产生疾病的原因以及怎样做以预防此类事故的发生，可以帮助餐饮工作者更好地保护顾客。

本章对食品安全与食品污染的概念，食品污染的途径与危害，控制食品安全方面的措施进行阐述。

第一节 食品安全与食品污染的概念食品是指各种供人食用或饮用的成品或原料，是人类生存和发展的最基本物质。

所谓食品，实际上是指供人们饮食的，可维持、改善或者调节人体代谢机能，具有营养性、功能性、多样性的食物类产品。

食品中出现外来的有损食品安全性、营养性或感官性状的病原生物、化学物质及其他有害物质的现象称为食品污染。

天然食品本身一般不含有或很少含有有害物质，环境中的各种有害物质可以通过各种途径进入食品而引起食品的污染。

人类的食物从种植、养殖到收获，从加工制作到贮运销售，各个环节都可能存在着某些不利因素，使食品受到污染。

当环境遭到污染时，可造成食品在种植和养殖中的食物链的污染，并可经生物作用加大污染程度，从而严重影响食品卫生质量，对人类造成较大的危害。

食品污染是食品安全的核心内容。

食品污染以两种形式存在：直接污染和交叉污染。

直接污染是原料食品或者植物、动物在其原产地被污染，包括生物性污染、化学性污染和物理性污染。

化学性污染和生物性污染物如细菌、霉菌，它们在空气、水和土壤中广泛存在，因此食物暴露在这样环境中很容易被污染：谷物会被土壤中的消毒剂污染，贝壳类动物通过吸食有毒的水生物而被污染。

化学物质和微生物一般自己不会移动，它们需要被传播，这就是交叉污染。

交叉污染的罪魁祸首是人。

食品操作人员在加工、准备、烹调和上菜过程中有可能传播生物性、化学性和物理性污染物。

生物性污染包括微生物、寄生虫、病毒等的污染。

微生物中的细菌与细菌毒素、霉菌与霉菌毒素是最主要的生物性污染物。

## <<中餐菜肴制作技术实验教程>>

### 后记

经过一年的编辑、组织资料和内容撰写，终于整理出摆在读者面前的这样一本教材。

酝酿这件事情已经有很多年了，大约是在20世纪80年代，我们就在点点滴滴地积攒资料，笔记、卡片、剪报、影印资料足足攒了一大箱子。

这个过程中，我们的知识结构经历了不断的实践、提高和升华，却始终没有出版的奢望，对于不太成熟的东西始终不敢拿出来。

2007年以来，学校的教学、实验改革给我们带来了契机。

2008年年初，在学校设备处、商学院领导的指导和督促下，为提高实践教学水平，我们拟定了多项中餐实验室改革企划，得到了设备处和商学院领导的重视与支持。

我们已有多年的知识储备，并观摩了兄弟院校和国外餐饮实验室的具体管理实践经验，2009年第一学期开始，正式启动了我校中餐实验室的全面教学改革。

我们的核心理念是让参与的学生成为主动的实践者，而不仅仅是参与者。

具体做法是以讨论式、互动式教学方法贯穿始终，施行任务驱动型教学，一切让学生做主，材料的采购、核算、加工制作，餐厅服务的整体设计和管理等，都由学生亲自运作，老师只是起到点拨作用。

参与实验的学生们积极性很高，认真负责地做好每一项工作，每一期保留下来的一册册详细精美的实习报告，就是我们工作的良好总结。

一个学期下来，我们的教学实践改革得到了设备处、商学院及学校领导的认可，开放式实践活动使学生得到了锻炼并从中受益，一学期的实践证明，虽然存在这样那样的毛病，互动式实践教学改革的路子是可行的，这给了我们信心。

我们的工作正好与学校实验室改革大发展同步，于是设备处、商学院领导要求我们好好进行总结，结合我们以前的积累，就形成了这样一本教材。

## <<中餐菜肴制作技术实验教程>>

### 编辑推荐

《中餐菜肴制作技术实验教程》对中餐烹调工艺进行科学、系统的分类，让参加实验的学生对于中餐烹调有一个较为全面的认识。

第三章至第十六章概述的部分内容，涉及了该类菜肴的饮食文化、技术特点，对它进行分类并加以简要说明。

《中餐菜肴制作技术实验教程》引入国外餐饮实验室先进的管理理念和操作规范，注重在实验教学中为学生创造主动学习的各种条件，在章节设计中引入相对规范化的技术分类因素。

《中餐菜肴制作技术实验教程》在编写过程中突出实用性，注重各项技能的指导，由典型菜例出发，对各个菜品均按原料组成、初步加工、原料成型、配菜组合、烹调成菜等工艺流程进行编写，并详尽介绍了成菜全过程及要领提示，力图准确、全面地展现烹调过程。

<<中餐菜肴制作技术实验教程>>

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>