

<<热菜制作教与学>>

图书基本信息

书名：<<热菜制作教与学>>

13位ISBN编号：9787563716814

10位ISBN编号：7563716815

出版时间：2009-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：陈怡君 编

页数：139

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>

## &lt;&lt;热菜制作教与学&gt;&gt;

## 内容概要

2005年,全国职教工作会议后,我国职业教育处在了办学模式与教学模式转型的历史时期,规模迅速扩大、办学质量需要不断提高已成为职业教育教学改革和发展的重要命题。

站在新的历史起跑线上,我们开展了《饭店服务与管理、烹饪专业校本课程开发》的研究工作,该项工作被列入广西“十一五”教育科研首批一级课题。

在开展课题的过程中,我们开发了烹饪专业的创新教学书系,主要有《热菜制作教与学》《冷菜制作与艺术拼盘教与学》《食品雕刻教与学》《中式面点制作教与学》《西式面点制作教与学》《西餐制作教与学》。

在校本课程的开发中,我们抓住职业教育就是就业教育的特点,强调对专业技能的训练,突出对职业素质的培养,以满足专业岗位对职业能力的需要。

为便于教与学,我们还大胆地进行了教材与教参合二为一的尝试,定位在教与学的指导上,意在降低教学成本,更重要的是让学生通过教与学的提示,明了学习的重点、难点,掌握有效的学习方法,从而成为自主学习的主体。

教材以“篇”进行总体划分,每篇中以“模块”形式串联起各知识点,每个模块均设有知识要点、技能训练、拓展空间、温馨提示、友好建议、考核标准六个部分。

知识要点部分,主要介绍必备知识和工具准备;技能训练部分,按操作流程进行讲解,分步骤阐述技能操作的先后顺次、标准及要点;拓展空间部分,为满足学生个性化需求准备了小技能、小窍门、小知识、小故事、小幽默等相关知识和拓展技能,教师和学生可自主掌握;温馨提示部分,是写给学生的学习建议,包括观察的方法、课内外练习的重点、安全与卫生等注意事项,以及为降低学习成本而建议采用的替换原料;友好建议部分,是一个与同行交流的平台,陈述的是教学的重难点、教学的组织、教学的时间安排等。

## &lt;&lt;热菜制作教与学&gt;&gt;

## 书籍目录

认识热菜制作常用设备与工具 一、常用设备 二、常用工具第一篇 热菜常用烹调方法 模块1 炒 一、滑炒——银芽肉丝 二、煸炒——醋炒土豆丝 三、软炒——鸡茸油菜 四、熟炒——回锅肉 五、干炒——干煸牛肉丝 模块2 炸 一、清炸——清炸鸡块 二、干炸——干炸里脊 三、软炸——软炸鱼条 四、酥炸——香酥鸭子 五、香炸——面包猪排 六、卷包炸——网油鸡卷 七、油淋——油淋鸡 八、松炸——凤尾虾 模块3 爆 一、油爆——油爆肚尖 二、蒜爆——蒜爆腰花 模块4 熘 一、脆熘——糖醋菊花鱼 二、滑熘——滑熘里脊片 三、软熘——水浸鲜鱼 四、糟熘——糟熘鱼片 模块5 烹 一、炸烹——烹子鸡 二、煎烹——煎烹带鱼 三、炒烹——炒豆芽 模块6 煎 煎猪肉饼 模块7 贴 锅贴鸡片 模块8 塌 锅塌豆腐 模块9 氽 氽鱼圆 模块10 氽 一、水氽——清汤鱼圆 二、油氽——透明纸包鸡 模块11 烩 五彩素烩 模块12 煮 水煮牛肉 模块13 炖 清炖羊肉 模块14 焖 板栗焖鸡块 模块15 煨 茄汁煨牛肉 模块16 烤 烤鸡翅 模块17 烧 红烧鱼 模块18 扒 香菇扒菜心 模块19 蒸 清蒸鲜鱼 模块20 盐焗 盐焗鸡 模块21 涮 涮羊肉 第二篇 甜菜的烹调方法 模块22 拔丝 拔丝苹果 模块23 蜜汁 蜜汁香蕉 模块24 甜冻 杏仁“豆腐” 模块25 甜羹 苹果银耳羹 模块26 蜜蒸 蜜饯鲜桃

## &lt;&lt;热菜制作教与学&gt;&gt;

## 章节摘录

第一篇 热菜常用烹调方法 模块1 炒 【知识要点】 要点1：炒 炒，是以油与金属为主要导热体，将小型原料用中旺火在较短时间内加热成熟，加入调料翻炒均匀成菜的一种烹调方法。

要点2：炒菜的种类 1.煸炒：也称生炒，指原料不上浆，直接入热油锅内，加上调味料翻炒至原料成熟的一种烹调方法。

2.滑炒：把经过精细刀工处理的或自然形态的小型原料，放入油温为90 ~ 120 的温油锅中加热成熟，再拌入调味料炒匀的一种烹调方法。

3.软炒：将液体或蓉状原料倒入热油锅内，进行推炒成熟的一种烹调方法。

4.熟炒：指原料经预热成熟、加工成型后，再炒制的一种烹调方法。

5.干炒：也称干煸，指少放油先煸干原料内部的水分，再进行炒制的一种烹调方法。

要点3：烹调常用刀工方法 烹调常用刀工包括直刀法、平刀法、斜刀法、其他刀法以及混合刀法等。

下面主要介绍直刀法和平刀法。

1.直刀法：是指刀刃与砧板面或原料接触面成直角的切制食品原料的一种刀法，包含切、剁、砍。

2.平刀法：是指刀面与砧板面接近平行切制食品原料的一种刀法。

要点4：切的种类 切的种类分为直切、推切、拉切、锯切、铡切以及滚切等。

下面主要介绍直切、推切、拉切、锯切。

1.直切：左手按稳原料，右手持刀，一刀一刀笔直地切下去，一般用于切制脆性原料，如切土豆。

2.推切：刀刃垂直向下，由里向外推切下去，着力点在刀后端，一刀推到底不再拉回来。一般用于切制质地较松散，用直刀容易切散的原料，如熟鸡蛋等。

3.拉切：刀刃垂直向下，由外向里拉，实际上是虚推实拉，刀的着力点在前端。适于切制韧性较强的原料，如海带等。

4.锯切：又叫推拉切，是推切和拉切刀法的结合。

先将刀向前推，然后再向后拉，这样一推一拉，像是拉锯一样地切下去。

适于切制较厚无骨而有韧性的原料和质地松软的原料，如涮羊肉的肉片。

要点5：过油 过油，俗称走油，是指将经过加工整理成型的原料投入热油锅内加热，使其成为成品或半成品的熟处理方法。

……

<<热菜制作教与学>>

编辑推荐

图解版烹饪教材，让你花较少的时间掌握最有用工作技能；教材与教参合二为一，让你花较少的成本获得较多的资源；光盘辅助学习，让烹饪美食尽在眼前。

<<热菜制作教与学>>

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>