

<<西餐制作教与学>>

图书基本信息

书名：<<西餐制作教与学>>

13位ISBN编号：9787563716869

10位ISBN编号：7563716866

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：230

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>

<<西餐制作教与学>>

内容概要

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要求。

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。

<<西餐制作教与学>>

书籍目录

认识西餐厨房常用设备与工具 一、常用设备 二、常用工具第一篇 练习制作基础沙拉汁 模块1 马乃司少司第二篇 练习制作沙拉 模块2 吞拿鱼沙拉 模块3 恺撒沙拉 模块4 意大利海鲜沙拉 模块5 夏威夷鸡沙拉 模块6 肠仔芝士沙拉 模块7 炸鸡柳沙拉第三篇 练习制作清汤 模块8 牛肉清汤配雪利酒第四篇 练习制作蔬菜汤 模块9 意大利菜汤 模块10 茄汁蔬菜牛尾汤第五篇 练习制作奶油汤 模块11 蘑菇奶油汤第六篇 练习制作蓉汤 模块12 栗子蓉汤 模块13 美国椰菜花忌廉汤第七篇 练习制作鱼虾汤 模块14 巴固拉臣鱼汤第八篇 练习制作基础少司及其衍生汁 模块15 布朗汁 模块16 白色基础少司 模块17 荷兰汁 模块18 番茄汁 模块19 咖喱汁第九篇 练习制作热菜 模块20 红酒烩鸡 模块21 红酒烩牛舌 模块22 橙汁鸭脯 模块23 匈牙利式烩牛肉 模块24 红酒焖牛肉 模块25 诺曼底式焗猪排 模块26 贝壳焗鲜虾 模块27 烤鸡 模块28 伦敦腰窝牛排 模块29 扒烟肉卷猪柳(英、美) 模块30 俄罗斯炒牛肉(英、美) 模块31 扒黑椒牛排(法) 模块32 扒蒜蓉西冷牛排(美) 模块33 扒牛柳心配卑亚妮汁(法) 模块34 炸吉列猪排(美) 模块35 米兰式吉列羊 模块36 罗马式炸小肉饼(意)第十篇 练习制作布丁类食品 模块37 英式布丁 模块38 蒸蓝莓布丁第十一篇 练习制作慕斯 模块39 巧克力慕斯 模块40 香蕉慕斯第十二篇 练习制作冻子类食品 模块41 香橙扒菲第十三篇 练习制作意大利面食 模块42 焗意大利青面 模块43 意大利肉酱面 模块44 茄汁通心粉 模块45 海鲜比萨饼第十四篇 练习制作快餐 模块46 总汇三明治 模块47 香辣鸡汉堡第十五篇 练习制作早餐 模块48 单面煎蛋 模块49 蘑菇蛋卷 模块50 炒糊蛋 模块51 煮鸡蛋 模块52 薄烤饼 模块53 华夫饼 模块54 麦片粥 模块55 煎面包

<<西餐制作教与学>>

章节摘录

模块9 意大利菜汤 【知识要点】 要点1：蔬菜汤 蔬菜汤，是用蔬菜加入汤底调制成的汤类。

要点2：蔬菜汤的种类 常用蔬菜汤中，大多放些肉或肉汤做底汤，因此，蔬菜汤又称肉类蔬菜汤。

肉类蔬菜汤又分为鸡肉蔬菜汤、牛肉蔬菜汤、鱼虾汤等。

要点3：蔬菜汤的特点 蔬菜品种繁多，色泽鲜艳，可制作出口味多样的汤菜。汤菜通常是西餐的第一道热菜。

要点4：主要工具 制作意大利蔬菜汤的主要工具是汤锅、菜砧、分刀、不锈钢盆。

要点5：制作牛基础汤的要领 牛骨焯水后，加10倍的水和5片香叶、10克黑胡椒碎、150克的杂菜，用大火烧开。

撇除浮沫后，用小火熬制3小时过滤即可。

依此法将牛骨替换掉，还可制作羊基础汤、鸡基础汤等白色基础汤。

<<西餐制作教与学>>

编辑推荐

《西餐制作教与学》为图解版烹饪教材，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。

<<西餐制作教与学>>

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>