

<<面向职业教育改革规划创新教材>>

图书基本信息

书名：<<面向职业教育改革规划创新教材>>

13位ISBN编号：9787564065362

10位ISBN编号：7564065362

出版时间：2012-8

出版时间：朱万成 北京理工大学出版社 (2012-08出版)

作者：朱万成

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>

<<面向职业教育改革规划创新教材>>

内容概要

《面向职业教育改革规划创新教材:川菜烹调技术菜点实例大全》讲述川菜烹制技法多样,尤以重视火候的小煎小炒、干烧干煽而见长。

川菜又非常注重调味,很少使用单一味,多用复合味。

常见的味型有家常、椒麻、鱼香、怪味、红油、酸辣。

糊辣、椒盐等味型,现在又有了泡椒、剁椒。

奇香、香汁等在西式烹调中常用的奇香异味型。

品味过川菜的人都会强烈地感觉到川菜味型的多变。

配合的巧妙。

加之当今川菜技艺突飞猛进,更让人食之过瘾,故有“吃在中国,味在四川”的美誉。

<<面向职业教育改革规划创新教材>>

作者简介

朱万成，四川德阳人，四川省德阳技术能手，现任四川现代教育集团烹饪技术顾问，德阳旅游职业学校教师、烹饪教研室主任，美国新四川万成川香餐饮集团、川香酒楼行政总厨，朱万成时尚功夫川菜作航行政总厨，国际烹饪大师，中国烹饪大师，川菜烹饪大师，国家高级中式烹调技师（特一级），国际食神，国际烹饪艺术大师，中华国际名厨，美国中华烹饪大师，高级营养师，国家餐饮业一级评委，四川餐饮业评委、认定师，国际评委，国家职业技能鉴定所高级考评员，劳动保障部国家职业技能竞赛裁判员，四川名厨专业委员会委员，美国中餐厨师联谊会理事，美国中华烹饪名厨专业委员会委员，法国国际厨皇会荣誉委员，伊宁林泉川菜餐饮集团技术总监。

朱万成主要从事烹饪工艺，菜肴制作、教学，菜品设计、创新、产业化、标准化的研究，以及新原料的推广、菜肴品质检测和测定、餐饮业的经营管理、菜品的开发等。

朱万成曾多次赴国内外进行烹饪技术交流，多次参加国家级和国外烹饪大赛，荣获团体金牌、个人金牌、金牌菜等几十次各类奖项和荣誉称号。

朱万成创新并推出300余款时尚、风味、营养、滋补菜品，在中国和国外有关刊物撰写发表300余篇介绍烹饪技术的文章和论文。

荣获美国电视“2005全美牛头牌金牌厨王大挑战”创意金鼎大奖，被休斯顿和纽约盛传为“川菜天才”，出版专业著作6部：《新派川菜》《自做工艺菜》《创新菜肴新编》《大师教你做燕窝海鲜》《海外飘香川菜》《中国烹饪大师川菜经典荟萃——时尚风味川菜》，计180多万字。

四川德阳电视台特邀嘉宾，讲授川菜文化，展示厨艺，表演“中西合璧川菜”功夫。

中央电视台《天天饮食》特别节目特邀嘉宾，德阳电视台《让川菜飘香五湖四海》专题报道专访事迹《厨艺人生朱万成大师》。

新疆伊犁电视台《品味伊犁》时尚风味川菜秀特邀嘉宾。

入选中华人民共和国大型爱国主义文献《共和国拓荒者》《中华崛起》。

被授予“中华英才精英杯”和“中国行业杰出人物”称号。

《中国名厨宝典》《中国当红名厨》《中华名厨名菜》丛书高级顾问。

<<面向职业教育改革规划创新教材>>

书籍目录

导言 第一章精品冷菜 晾衣耳叶 / 13 美味拼盘 / 14 竹笋太婆鸡 / 16 山间风光 / 17 寿带鸟 / 19 果汁牦牛肉干 / 20 川式水晶鹅肝 / 22 梅竹菊兰 / 13 新椒麻鸡味 / 15 川味酱肘 / 16 风味泡鸡小肠 / 18 灵香鱼牌 / 19 芦笋蜂窝牛肚卷 / 21 辣酥脆小黄鱼 / 22 香香猪耳脆 / 14 豆豉黄花鱼 / 15 彩叶 / 17 锦绣拼盘 / 18 江湖白肉卷 / 20 雄鹰展翅 / 21 风味海笋 / 23 第二章美味河鲜鱼类佳肴 双味玉米鱼 / 25 养身太极鱼面 / 26 情人花 / 28 海誓山盟 / 29 碧绿三文鱼浓汤 / 31 黄金牡丹 / 32 蜀香麻辣酥鱼 / 34 开胃甲鱼 / 35 鲜果三文鱼沙拉 / 37 火龙果养颜双味鳕鱼 / 38 飞燕迎春 / 40 秘香西式鳕鱼 / 41 骨香鱼片 / 43 养颜西式三文鱼排 / 25 干烧乔尔泰鱼 / 27 三文鱼刺参 / 28 四味中华鲟 / 30 清蒸秘制多宝鱼 / 31 巧遇百财 / 33 炆炒银鱼干 / 34 生爆甲鱼 / 36 农夫烤鱼 / 37 鸳鸯鱼锅 / 39 金钱鱼丸 / 40 开屏武昌鱼 / 42 清蒸鳊鱼 / 26 金谷鱼 / 27 金薯三文鱼沙拉 / 29 过瘾多边鱼 / 30 按摩酸辣鳝鱼 / 32 酱汁烹大黄鱼 / 33 金牌水煮鱼 / 35 酱香甲鱼 / 36 龙舟鱼 / 38 冲浪生鱼片 / 39 麻婆墨鱼子 / 41 荷塘飘香鱼 / 42 第三章家畜家禽牛猪兔鸡驴鸽 牛气冲天 / 45 美式汉堡包 / 46 雀巢牛粒 / 48 西汁牛扒 / 49 果香芒果盏牛柳 / 51 中式汉堡 / 52 宝塔扣肉 / 54 冒血旺 / 55 英雄兔头 / 57 金钱富贵兔柳包 / 58 藿香回锅牛柳 / 60 益寿原汤美猴王 / 61 古法牛腩 / 45 法式牛排 / 47 浓香火锅牛肾 / 48 奇香串串牛脯 / 50 农老坎烧肉 / 51 糯米盏肉松 / 53 乡村肉夹包 / 54 兔耳冲天喜洋洋 / 56 虎皮兔卷 / 57 中式肯德基 / 59 鸡豆花鱼翅 / 60 小椒炒鸭脯 / 62 木瓜托牛柳 / 46 法式牛松包 / 47 红酒泡牛柳 / 49 豆瓣牛扒 / 50 珍珠排骨 / 52 干锅排骨 / 53 人生百态 / 55 四季花开兔 / 56 鱼香糯米兔丸 / 58 新龙凤酥腿 / 59 羊肚菌石榴鸡 / 61 家婆老鸭汤 / 62 第四章川派海鲜 第五章养身精品素菜 第六章养颜血燕与营养寿司 第七章四川流行火锅 第八章中西式糕点 第九章中西盘饰艺术 第十章川菜复合味型的特点与原料的组成 第十一章川菜中常用的香料与西方西餐香料 第十二章烹饪原料中的食物相生相克 第十三章常用主要食物营养成分表 第十四章川菜常用猪、牛、鸡、鱼部位的分割 后记厨艺人生

章节摘录

版权页：插图：千姿百态的四川火锅 火锅最大的特点就是饮餐合一，人们在涮食过程中调味，按喜好选择菜品，自涮自食，其乐融融，自在逍遥。

四川流行火锅能够迅猛发展，日益繁荣，不仅因其有“天府之国”丰富的物产资源作基础，而且还有巴蜀人“好辛香”“尚滋味”的饮食习惯的传播，因而川味火锅名扬天下。

川味火锅是随着市场经济的发展，从传统火锅演变而来的一种单纯以品尝为目的就餐方式。备受人们的青睐的火锅，按销售价格而分为不同的档次。

各种档次的火锅在原料的选用、汤汁的烹制、味碟的调配、原料的盛装等方面都有区别。因此人们可根据不同的经济条件、不同的场合，选用不同档次的火锅。

无论哪种火锅都能使食者享受到这种自煮自吃就餐形式的欢乐。

流行火锅可依其汤汁的色、味，分为红汤火锅和白汤火锅。

白汤火锅又可以分为奶汤火锅和清汤火锅。

无论哪种汤汁火锅，其汤汁的烹制都是极为重要的。

除了要掌握各种汤的制作技术外，汤汁的调制还要根据原料的特点有所创新（有的火锅汤料的配方很可能就是它的专利）。

这就有了各种不同特色的火锅，如以某一种原料命名的“鱼头火锅”“鸡火锅”等，地名或人名命名的“山城火锅”“老坎火锅”等。

火锅的食法是将调制好的汤汁煮沸后装入特制的火炉上，放在桌中央。

待烫煮的原料菜品经刀工加工后用盘装好，放在火炉周围，供食用者自行烫煮食用。

不易煮熟的动物原料应先下锅或事先进行熟处理。

火锅店向每位客人提供一小盘味碟，待菜品烫熟后，夹入碟中，蘸食使用。

一般桌上另放有装精盐、味精等小瓶，食用者可根据自己的口味添加在味碟中。

按火锅的档次不同，还可配有茶水、酒类、小吃、饭粥、凉菜、水果等，供顾客食用。

火锅千变万化，取其精华，在味上下工夫，不断改进，从而成为继川菜后的一棵常青树，也成为四川饮食文化的又一颗明珠。

时至今日，川味火锅早已从“下里巴人”演变成“阳春白雪”。

川味火锅为什么具有如此“倾国倾城”的魅力呢？

原因很多，主要与它那千姿百变的味韵、令人销魂的滋味有很大干系。

火锅又叫“热盆景”。

什么酸菜鱼火锅、肥肠火锅、肥牛火锅、鸳鸯火锅、菌王汤锅、肚子鸡火锅、啤酒火锅等，都是在传统火锅的精华中演绎变化 and 创新的。

火锅的流行与创新，也改变了人们的胃觉。

火锅烫出了食文化，也烫出了人生的风采。

<<面向职业教育改革规划创新教材>>

编辑推荐

《面向职业教育改革规划创新教材:川菜烹调技术菜点实例大全》最大的特色是以“饮食健康”理念为导向,去繁就简,突出了教材的实用性和普及性,以简洁易懂的语言,讲述菜肴知识及营养,图文并茂,讲解详实,简单易学。

《面向职业教育改革规划创新教材:川菜烹调技术菜点实例大全》既可作为职业院校烹饪专业用书或中高级烹调师培训教材,也可作为烹饪从业者的业务书籍,还可作为具有收藏价值的烹饪工具用书,供烹饪爱好者自学厨艺、改善生活、调配营养之用,也可供国内外同行、专家借鉴。

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>