

《烹饪原料调配与预制加工》

图书基本信息

书名：《烹饪原料调配与预制加工》

13位ISBN编号：9787504577801

10位ISBN编号：7504577804

出版时间：2009-3

出版社：中国劳动社会保障出版社

页数：54

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《烹饪原料调配与预制加工》

前言

人力资源和社会保障部出台了组织实施专项职业能力考核的有关文件。所谓专项职业能力，即一个可就业的最小技能单元，其适用范围小于“职业”。一个专项职业能力构成一个独立的培训项目，与传统的培训相比，专项职业能力培训的目标直接定位于具体的岗位或工位，培训针对性更强，内容更细化。学员希望从事哪一个岗位的工作，就参加相应的专项职业能力培训。这样的培训，时间短、效率高，既有利于培训机构根据市场需求灵活制订培训计划并开展培训，也有利于学员根据自身情况选择培训项目，以达到上岗和职业技能提升的要求。针对这一新的培训类型，我们会同中国劳动社会保障出版社组织编写了适合各级各类职业学校、职业培训机构开展专项职业能力考核培训使用的教材。在教材编写过程中，我们始终坚持以职业活动为导向、职业技能为核心的指导思想，根据国家专项职业能力考核规范的要求，确定每本教材的知识点和技能点，力求反映岗位的实际工作环境、工作流程和工作要求。教材以技能操作为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学员理解和对照操作。通过学习，学员能够掌握岗位要求的操作技能，取得专项职业能力证书，从而顺利实现上岗或职业技能提升。由于编写专项职业能力考核培训教材是一项新的工作，需要在实践中不断探索，教材中会存在不足之处，希望培训教师和学员提出宝贵意见，以便适时修改，使其趋于完善。

《烹饪原料调配与预制加工》

内容概要

《烹饪原料调配与预制加工》主要包括：配菜工艺、着衣处理、调味工艺。通过《烹饪原料调配与预制加工》的学习，培训学员能够从事烹饪原料调配与预制加工工作。《烹饪原料调配与预制加工》由鞍山技师学院商饮服务分院沈作恒主编。《烹饪原料调配与预制加工》是烹饪专业的一门主要专业课程，它针对行业需要，以就业为导向，以能力为本位，以学员为中心，重点培养学员的职业操作能力。

《烹饪原料调配与预制加工》

书籍目录

第一单元 配菜工艺 模块一 配菜的意义和作用 模块二 配菜的基本要求和原则 模块三 一般菜品的配制方法及实例 模块四 花色菜品的配制方法及实例 思考与练习第二单元 着衣处理 模块一 着衣的意义和作用 模块二 上浆、挂糊的种类、方法和用途 模块三 拍粉、粘皮的种类、方法和用途 思考与练习第三单元 调味工艺 模块一 调味的意义、作用和原则 模块二 味的种类及味型 模块三 调味方法及味型调制实例 思考与练习

章节摘录

(3) 具有某些特殊、浓厚滋味的原料，不宜单独配制—例如大蒜、洋葱、老姜、葱等，由于这些原料含有特殊的辛香气味，一般不宜单独制成菜品。2.主、辅料的菜品配制菜品搭配辅料的目的，主要是对主料的色、香、味、形及营养成分起调剂作用。例如“走油肉”“香糟扣肉”所含脂肪较多，过于油腻，搭配一些蔬菜，可使主料的口味肥而不腻，色彩更加鲜明。又如“洋葱猪排”；在主料猪排之外，配以一些洋葱，有助于增加主料的香气。此外，有些主料搭配一些辅料，可以弥补主料在营养成分上的缺陷。例如肉类所含蛋白质、脂肪较多，而蔬菜则含维生素较多，两相补充，营养就更加全面了。总之，凡是有主、辅料的菜品，一般主料在质和量上都应占主要地位，辅料只起陪衬和补充作用，主料居于主位，辅料居于宾位，必须突出主料，不可喧宾夺主。一般来说，主料大都用动物性原料，辅料大都用植物性原料。但也有些菜品例外，如北京菜中的“八宝豆腐”就是以豆腐为主料，以火腿、鸡肉、虾仁、干贝等为辅料；扬州菜中的“煮干丝”就是以干丝为主料，以火腿、虾米等为辅料；四川菜中的“酿黄瓜”就是以黄瓜为主料，以猪肉、鸡蛋等为辅料。配菜时应将主、辅料分别放置，辅料可以是一种，也可以是多种。例如“青椒鱼片”中的主料是鱼片，辅料是青椒；“锦绣鱼丝”中的主料是鱼丝，而辅料则有红椒丝、青椒丝、香菇丝、蛋糕丝等多种。在进行主、辅料菜品的配制时，应将主料形状加工得比辅料大一些、厚一些、长一些。粗一些。

《烹饪原料调配与预制加工》

编辑推荐

《烹饪原料调配与预制加工》是专项职业能力考核培训教材，职业技能短期培训教材之一。

《烹饪原料调配与预制加工》

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：www.tushu111.com