

《中餐烹调工艺》

图书基本信息

书名：《中餐烹调工艺》

13位ISBN编号：9787504548023

10位ISBN编号：7504548022

出版时间：2005-7

出版社：中国劳动社会保障出版社

作者：江卫忠

页数：193

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

《中餐烹调工艺》

前言

为贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》，推进高等职业技术教育更好地适应经济结构调整、科技进步和劳动力市场的需要，推动高等职业院校实施职业资格证书制度，加快高技能人才的培养，劳动和社会保障部教材办公室在充分调研和论证的基础上，组织编写了高等职业院校系列教材。从2004年起，陆续推出数控类、电工类、模具设计与制造、电子商务、电子类、烹饪类专业教材，并将根据需要不断开发新的教材，逐步建立起覆盖高等职业院校主要专业的教材体系。在高等职业院校系列教材的编写过程中，我们始终坚持了以下几个原则：一是坚持高技能人才的培养方向，从职业（岗位）分析入手，强调教材的实用性；二是紧密结合高职院校、技师学院、高级技校的教学实际情况，同时，坚持以国家职业资格标准为依据，力求使教材内容覆盖职业技能鉴定的各项要求；三是突出教材的时代感，力求较多地引进新知识、新技术、新工艺、新方法等方面的内容，较全面地反映行业的技术发展趋势；四是打破传统的教材编写模式，树立以学生为主体的教学理念，力求教材编写有所创新，使教材易教易学，为师生所乐用。烹饪类专业教材主要包括《烹饪原料及初加工》《中餐烹调工艺》《西餐烹调工艺》《冷拼制作与食品雕刻》《筵席设计与菜点开发》《营养与食疗》《鲁菜制作工艺》《川菜制作工艺》《粤菜制作工艺》《淮扬菜制作工艺》《湘菜制作工艺》《潮州菜制作工艺》《宫廷菜制作工艺》《地方名小吃欣赏》等，可供高职院校、技师学院、高级技校烹饪类专业使用。在上述教材编写过程中，我们得到有关省市劳动和社会保障部门、教育部门，以及高等职业院校、技师学院、高级技校的大力支持，在此表示衷心的感谢。同时，我们恳切希望广大读者对教材提出宝贵的意见和建议，以便修订时加以完善。

《中餐烹调工艺》

内容概要

《中餐烹调工艺》为全国高等职业院校烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学院、高级技校相关专业使用。主要介绍了刀工与成形工艺、着衣与茸胶工艺、火候工艺、初熟制备工艺、制汤工艺、调味工艺、配菜工艺、施芡增稠工艺、烹调方法和菜肴盛装工艺等内容。《中餐烹调工艺》也可用于高级技术人才培训。《中餐烹调工艺》由汪卫忠编写，葛惠伟审稿。

《中餐烹调工艺》

书籍目录

第一章 刀工与成形工艺 (1) § 1-1 刀工的基本原理 (1) § 1-2 刀工的手法及应用 (2) § 1-3 刀法及应用 (5) § 1-4 原料成形及应用 (12) 思考练习题 (21) 第二章 着衣与茸胶工艺 (22) § 2-1 着衣的作用及原理 (22) § 2-2 着衣的类型、方法及用途 (25) § 2-3 茸胶制作工艺 (31) 思考练习题 (35) 第三章 火候工艺 (36) § 3-1 火候的概念及加热原理 (36) § 3-2 火候的掌握 (39) 思考练习题 (45) 第四章 初熟制备工艺 (46) § 4-1 初熟制备的作用与原则 (46) § 4-2 初熟制备的类型与应用 (49) 思考练习题 (60) 第五章 制汤工艺 (62) § 5-1 制汤概述 (62) § 5-2 汤的制作及用途 (63) § 5-3 制汤的基本原理 (69) § 5-4 制汤的基本原则 (71) 思考练习题 (72) 第六章 调味工艺 (73) § 6-1 味觉 (73) § 6-2 调味的作用与方法 (80) § 6-3 调味的原理与原则 (84) § 6-4 复合味的配制及应用 (87) 思考练习题 (99) 第七章 配菜工艺 (100) § 7-1 配菜的概念、作用及要求 (100) § 7-2 配菜的原则与方法 (103) § 7-3 菜肴的命名 (108) § 7-4 菜肴的美化装饰组配 (112) 思考练习题 (119) 第八章 施芡增稠工艺 (121) § 8-1 施芡的作用及原理 (121) § 8-2 芡汁的分类 (122) § 8-3 施芡的方法及影响因素 (124) § 8-4 施芡的基本要求及其他增稠方式 (128) 思考练习题 (130) 第九章 烹调方法 (131) § 9-1 烹调方法概述 (131) § 9-2 冷菜烹调方法 (132) § 9-3 热菜烹调方法 (149) 思考练习题 (176) 第十章 菜肴盛装工艺 (178) § 10-1 热菜盛装 (178) § 10-2 冷菜装盘 (181) 思考练习题 (193)

章节摘录

火候的掌握，就是根据烹饪原料的性质，传热介质的性能，烹调方法的类别，原料受热产生的变化，及加热设备的特点等各种因素，准确灵活地调控火力的大小、加热时间的长短，使原料达到所需的最佳成熟度和质感标准，形成菜肴色、香、味、形俱佳的风味效果所采用的最恰当加热程式。要恰当掌握火候，首先必须了解认识火候的种类、运用方法、基本原则及操作要点，才能确保灵活变化，准确无误。

一、火候的种类火候是指火的燃烧力度，一般用温度的高低、大小来区分强弱。在菜肴烹制过程中，根据目前使用燃烧材料的现状，如以煤、天然气、液化气、柴油等为热源的特点，烹调师根据火焰的高低、火光的颜色、热辐射及热气的强弱等来对火力进行化定，大致分为旺火、中火、小火及微火四种类型。

(1) 旺火，又称武火、猛火、急火、大火、冲火等，是火力中最强的一种。火焰高而稳定，火力强而炽烈，热气逼人，火光耀目。适用于短时、快速、高温烹调方法制作的菜肴，如爆、炒、炸、烹等。

(2) 中火，又称文武火，址介于小火与旺火之间的一种。适用于烹调方法的烧、烩、扒、煮、塌、贴、煎、熘、熨等，是菜肴制作中应用较多的一种火力。

(3) 小火，又称文火、温火，是火力中较弱的一种。这种火适用于煨、焖、炖等烹调方法。

(4) 微火，又称慢火、保温火，是火力中最小的一种。多用于长时间加热的烹调方法，如煨、焖、炖和吊汤等。上述是火力的一般常态，在烹制具体菜肴过程中，针对不同的菜肴风味特点要求，使用火力上还存在着许多变式。如某一菜肴制作，既可以使用一种火力完成，又可以交替使用两种火力进行，还可以交叉使用三种火力。因此，要灵活掌握火候。

二、火候运用的一般法则

1. 火候运用的方法

(1) 根据原料的性质、品形、数量择用火候食物原料在受热时都要经历一个由表及里的传导热量的过程（除了电子的微波振荡可以使食物原料里外同时受热外），只有当原料里外受热程度与温度大致接近一样时，才能使原料完全成熟。

《中餐烹调工艺》

编辑推荐

烹饪类专业教材主要包括《烹饪原料及初加工》《中餐烹调工艺》《西餐烹调工艺》《冷拼制作与食品雕刻》《筵席设计与菜点开发》《营养与食疗》《鲁菜制作工艺》《川菜制作工艺》《粤菜制作工艺》《淮扬菜制作工艺》《湘菜制作工艺》《潮州菜制作工艺》《宫廷菜制作工艺》《地方名小吃欣赏》等，可供高职院校、技师学院、高级技校烹饪类专业使用。

《中餐烹调工艺》

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