

《烹调工艺学》

图书基本信息

书名：《烹调工艺学》

13位ISBN编号：9787563724956

10位ISBN编号：7563724958

出版时间：2013-1

出版社：旅游教育出版社

作者：绍万宽 编

页数：390

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

《烹调工艺学》

内容概要

《新编高职高专旅游管理类专业规划教材:烹调工艺学》结合现代职业教育的实际,以就业为导向来设计体例,从烹调入门开始,重点突出操作技能,在实践的基础上使学生掌握必要的基础理论,并引导学生重视烹饪工艺的革新。《新编高职高专旅游管理类专业规划教材:烹调工艺学》由旅游教育出版社出版。

《烹调工艺学》

书籍目录

模块一 烹调入门 任务一 认识烹调工艺 任务二 走进现代厨房 任务三 烹调操作前的准备 模块二 原料初加工工艺 任务一 鲜活原料的加工 任务二 干货原料的加工 任务三 其他原料的加工 模块三 刀工切割工艺 任务一 刀工与刀法 任务二 料形加工工艺 任务三 整料的分割工艺 模块四 菜肴组配工艺 任务一 单一菜肴的组配 任务二 整套菜肴的组配 模块五 烹制工艺 任务一 热的传递与控制 任务二 火候及其运用 任务三 初步熟处理工艺 模块六 调和工艺 任务一 菜肴调味工艺 任务二 菜肴调香调色工艺 任务三 菜肴调质工艺 模块七 冷菜烹调方法 任务一 冷制冷吃烹调法 任务二 热制冷吃烹调法 模块八 热菜烹调方法 任务一 水传热烹调法 任务二 油导热烹调法 任务三 其他传热烹调法 模块九 菜肴盛装工艺 任务一 菜肴造型的基本手法 任务二 菜肴盛装的基本手法 模块十 烹调工艺的革新 任务一 传统工艺的继承与创新 任务二 食物原料的变化与出新 任务三 烹调工艺的变化与出新 任务四 不同风格的嫁接与革新 参考文献

章节摘录

版权页：插图：（二）原料品质 俗话说“巧妇难为无米之炊”。菜肴风味佳与不佳，与原料组配的质量好坏有直接关系。特别是具有地方与民族风味特色的菜肴，更要重视对原料品质的选择，要通过具有显著特点的原料的合理组配，为菜肴风味特色奠定基础，以充分体现地方与民族风味菜的审美情趣。（三）社会文化 社会文化是指自然环境（食物资源、生态条件、地理气候条件）、社会情况（历史背景、地区经济状况）、生活习俗和文化传统。由此产生了多种多样的对菜品风味的审美取向，我国各大区域都有自己乡土食俗特色。东北沿海地带嗜爱海味，口味偏重咸酸；华北习惯烤涮，爱咸鲜香浓，重汤，烤鸭、涮羊肉、扒鸡、铁锅蛋等都是由来已久的美味；西北菜肴多拌炒，嗜酸辣，重鲜咸，作料多为油泼辣子、细盐及蒜瓣，羊肉泡馍等菜肴是餐桌上不可缺少的美味；东南人一日三餐干稀调配，菜肴清淡微甜，不喜欢吃辣椒、生蒜和老醋，有生食遗风；中南人每日必吃蔬菜，肉品比重较高，口味偏好鲜嫩脆爽；西南人菜路广，作料多，小炒、小煎、干烧、干煸和麻辣香浓风味很有特色。我国少数民族都具有世代相袭的饮食风俗习惯，如湖南西部的侗族，其菜肴风情集中在一个“酸”字上，无菜不腌，无菜不酸，以酸味为美。（四）个人状况 个人状况主要是指人的文化素养、生活习惯、饮食经历、心境与健康状态等。审美是人们对审美对象的一种情感体验，也是一种认识活动，需要有一定的知识和修养。一般来讲，个人文化素养越高，饮食经历越丰富，对菜肴的审美能力越强。生活习惯是人在一定生活环境中长期养成的一种生活方式、生活风尚和生活行为，是一种自动化的生活固定模式，具有一惯性，不容易改变。一个不喜欢吃辣味菜的人，不会觉得辣菜是美味；习惯了清淡口味的人，对浓厚味型不会有太大兴趣；一贯不喜欢吃鱼菜的人，对鱼菜会特别敏感，有味同嚼蜡、难以下咽的感受。所有这些现象，都是由个人意愿、知识和技能构成的一种判断。心境是在一个较长时间里影响人的整个行为的一种比较持久的情绪状态，因而能使一个人的经历和体验都染上一种情绪色彩。一个人心境的好坏能强化或钝化他的感觉能力。

《烹调工艺学》

编辑推荐

《新编高职高专旅游管理类专业规划教材:烹调工艺学》由邵万宽编著,《新编高职高专旅游管理类专业规划教材:烹调工艺学》是烹饪专业的核心课程之一,是新编高职高专旅游管理类专业规划教材,它不仅涉及烹调工艺的具体内容,还联系到现代厨房的生产与经营。学好这门课程,对学生进入工作岗位和创业都有很大的帮助。

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