

《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：9787040166576

10位ISBN编号：7040166577

出版时间：2005-7

出版社：高等教育出版社

作者：刘致良 编

页数：316

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.tushu000.com

《中餐烹调工艺》

内容概要

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材:中餐烹调工艺》以中餐烹调的一般工艺流程为出发点,系统介绍了原料的选择与鉴别、原料的初步加工、刀工刀法、菜肴配制、烹调方法、调味工艺、装盘技术等工艺知识,并对烹调原料在加热过程中产生的变化及控制方法进行了具体阐述。

书籍目录

第一章 绪论 第一节 烹调工艺学的含义及研究内容 第二节 烹调工艺学与其他学科的关系和发展趋势 本章小结 主要概念与术语 复习思考题 第二章 烹饪原料的鉴别与选择 第一节 烹饪原料的鉴别 第二节 烹饪原料的选择 第三节 常用烹饪原料的分类 本章小结 主要概念与术语 复习思考题 第三章 鲜活原料的初步加工 第一节 蔬菜的初步加工 第二节 水产品的初步加工 第三节 家禽的初步加工 第四节 家畜的初步加工 第五节 整料出骨 第六节 分档取料 本章小结 主要概念与术语 复习思考题 第四章 干货原料的涨发 第一节 干料涨发目的和基本要求 第二节 干料涨发原理和方法 第三节 干料涨发实例 本章小结 主要概念与术语 复习思考题 第五章 刀工工艺 第一节 刀工刀法 第二节 刀工处理后常见的原料形态 第三节 剞刀工艺 本荆、结 主要概念与术语 复习思考题 第六章 菜肴和宴席的配制工艺 第一节 菜肴配制的意义与要求 第二节 菜肴配制的形式与方法 第三节 宴席菜肴配制的形式与方法 第四节 菜肴和筵席的命名 本章小结 主要概念与术语 复习思考题 第七章 烹饪原料的熟处理 第一节 烹调热源及加热设备 第二节 烹饪原料的熟处理 第三节 烹饪原料熟处理中的传热过程 第四节 加热对烹饪原料的作用及影响 第五节 火候的掌握及运用 本章小结 主要概念与术语 复习思考题 第八章 调味工艺 第一节 味觉的生理特征及调味的作用 第二节 调味原理与基本方法 第三节 呈味物质的基本类型 第四节 复合味的调配及应用 第五节 常用调味品的保管 本章小结 主要概念与术语 复习思考题 第九章 烹调的辅助工艺 第一节 上浆工艺 第二节 挂糊工艺 第三节 勾芡工艺 第四节 制汤工艺 本章小结 主要概念与术语 复习思考题 第十章 烹调方法 第一节 凉菜烹调方法 第二节 热菜烹调方法 本章小结 主要概念与术语 复习思考题 第十一章 菜肴的装盘工艺 第一节 热菜造型的性质与特征 第二节 热菜造型的操作规程 第三节 盛具与菜肴的配合 第四节 菜肴的盛装方法 本章小结 主要概念与术语 复习思考题 第十二章 菜肴质量控制及其评定 第一节 菜肴的质量控制 第二节 烹饪原料在烹调中的变化及控制 第三节 菜肴的质量评定 本章小结 主要概念与术语 复习思考题 主要参考文献

章节摘录

版权页：插图：（12）鳊鱼。鳊鱼俗称黄鳊、长鱼，是我国特产鱼类；硬骨鱼纲、合鳃科；体呈细长条，口大，眼小，尾短而尖；左右鳃孔连成一个，无胸鳍和腹鳍；背鳍和臀鳍低平，与尾鳍相连；体黄褐色，带有黑斑点。鳊鱼除西北、西南外，各水系均产，以长江中下游产量较多，最大个体可达1.5千克；喜底栖生活，每年6—8月为产卵期，小暑时鳊鱼最为肥美；具有补虚除湿、强筋骨的功效；死鳊鱼不能食用（由于鳊鱼体内含有组氨酸，死后组氨酸发生变化、产生有毒物质）；适合于炒、烧和爆等烹调方法，如“清炒鳊鱼”、“炒软兜”和“红烧鳊段”等。（13）鲥鱼。鲥鱼俗称三来、三黎，为我国著名的经济鱼类；硬骨鱼纲，鲱科；体侧扁，银白色；上颌中间有一缺刻，下颌中间有一突起；口大无牙，鳞片大而薄，上有细纹；腹部具棱鳞，尾鳍深叉形，背鳍大于胸鳍；体背部灰绿色，腹部颜色浅。鲥鱼分布于我国长江、钱塘江、珠江等水系；暖水性中上层鱼类，平时栖息于近海；每年4—5月由海进入江河产卵，一般四月下旬到达南通、江阴一带，以产卵期为捕捞期；补虚损、温脾胃。肉质细嫩，滋味鲜美，肉色洁白，鱼刺较多而软，富含脂肪，鳞片中也含有脂肪，一般做鲥鱼不去鳞，以便鳞片中脂肪等营养物溶于鱼肉内；适合蒸、炖和煨等烹调方法，如“清蒸鲥鱼”、“火腿炖鲥鱼”等。（14）银鱼。银鱼俗称面鱼、面条鱼、鲶残鱼、沙钻、玉筋鱼和米丈鱼，古称五余，是我国小型经济鱼类；硬骨鱼纲，银鱼科；体细长，透明，头平扁，口大；背鳍和腹鳍各一个，体光滑，无侧线。银鱼在我国许多湖泊中均产，以太湖产最为著名，每年3—4月为产卵期，即捕捞期，滋肺胃，养阴液；质嫩味鲜，肉中有黄瓜清香味，鱼骨软嫩；适合炒、炸、烩和氽等烹调方法，如“面条鱼炒蛋”、“芙蓉银鱼”、“软炸银鱼”和“五色银鱼羹”等。（15）白鱼。白鱼学名翘嘴红鲌，俗称翘嘴巴、翘壳、大白鱼、兴凯湖大白鱼，是我国食用大型经济鱼类；相近种：蒙古红鲌、尖头红鲌；硬骨鱼纲，鲤科；体长形，侧扁，头后背部稍隆起，头小，口上位，下颌厚尖而上翘；鳞小，背鳍长，尾鳍深叉形；体侧上部灰褐色，下部银灰，腹部银白；背鳍和尾鳍灰黑色。白鱼分布在我国东部平原各主要水系，在黑龙江主要分布于兴凯湖和镜泊湖；一般生活在水的中上层，每年6—7月为产卵期，秋冬为捕捞期；常见个体2~2.5千克，最大个体可达15千克；有行水利尿作用；肉质细嫩、滋味鲜美、肉多刺少，肉色洁白，含脂量较高；适合蒸、炖、氽和烧等烹调方法，如“清蒸白鱼”、“油浸白鱼”等。

《中餐烹调工艺》

编辑推荐

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材:中餐烹调工艺》可以作为高职高专院校旅游服务类专业的教材,也可作为企事业单位相关从业人员培训、自学的参考用书。

《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.tushu000.com