

《烹调工艺基础》

图书基本信息

书名：《烹调工艺基础》

13位ISBN编号：9787122144560

10位ISBN编号：7122144569

出版时间：2012-9

出版社：高行恩 化学工业出版社 (2012-09出版)

作者：高行恩 编

页数：245

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

《烹调工艺基础》

内容概要

《烹调工艺基础》具有以下几个特点：第一，与企业生产实际相结合，由企业一线管理人员和行业大师参与课程内容的筛选、确定和编写，更具有实用价值；第二，“理实并举”，一方面注重运用相关理论解释烹饪现象，另一方面注重实践对理论的检验，强调实践生产的重要性；第三，根据企业生产实际将课程分为若干项目，实现项目化教学，突出学生学习的主体作用和教师的主导作用，激发学生学习的主动性；第四，从细节入手，注重烹饪操作全过程，深入浅出，实用性、针对性、科学性并重，对烹饪过程中每个细节都进行深入研究和阐述，具有很强的实践指导作用。

书籍目录

第一章 烹饪原料的鉴别与管理 第一节 烹饪原料的鉴别与选择 一、烹饪原料鉴别的意义 二、烹饪原料选择的原理和要求 三、烹饪原料鉴别的依据和方法 第二节 烹饪原料的储存管理 一、烹饪原料储存的意义 二、烹饪原料储存的原理 三、烹饪原料储存的方法 四、烹饪原料储存的场地要求与管理 第三节 烹饪原料的运营管理 一、烹饪原料运营管理的意义 二、烹饪原料运营管理的原理 三、烹饪原料运营管理的内容 项目一 烹饪原料的运营管理 第二章 烹饪原料的初加工 第一节 鲜活原料的初加工 一、鲜活原料初加工的意义和原理 二、鲜活植物性原料的初加工 三、家禽与家畜的初加工 四、水产品原料的初加工 五、野味类原料的初加工 第二节 复制品原料的初加工 一、复制品原料初加工的含义 二、干货原料的初加工 三、腌腊原料的初加工 四、冷冻原料的初加工 项目二 烹饪原料的初步加工 第三章 分割加工工艺 第一节 刀工工艺 一、刀工的意义及要求 二、刀工基础知识 三、刀工刀法 四、刀工美化 第二节 分档取料 一、分档取料的烹饪学意义 二、分档取料的方法及实例 第三节 整料去骨 一、整料去骨的烹饪学意义 二、整料去骨的方法及实例 项目三 烹饪原料的分割加工工艺 第四章 保护性加工工艺 第一节 保护性加工工艺的意义 一、保护性加工工艺的烹饪学意义 二、保护性加工工艺的相关原理 三、保护性加工工艺所用的基本原料 第二节 上浆工艺 一、上浆工艺的定义 二、上浆工艺的程序和方法 三、上浆工艺的注意事项 第三节 挂糊工艺 一、挂糊工艺概述 二、挂糊工艺的方法和程序 三、挂糊工艺的注意事项 第四节 拍粉工艺 一、拍粉工艺概述 二、拍粉工艺的方法和程序 三、拍粉工艺的注意事项 第五节 勾芡工艺 一、勾芡工艺概述 二、勾芡的方法 三、芡汁的种类和运用 四、勾芡的注意事项 项目四 保护性加工工艺 第五章 优化加工工艺 第一节 制缔工艺 一、制缔工艺基础 二、影响制缔质量的因素 三、制缔工艺的分类 第二节 制汤工艺 一、制汤工艺基础 二、影响制汤质量的因素 三、吊汤 四、制汤工艺的分类 第三节 致嫩工艺 一、致嫩工艺基础 二、致嫩工艺的方法及原理 第四节 膨化工艺 一、膨化工艺概述 二、膨化工艺的方法及原理 项目五 优化加工工艺 第六章 菜肴与筵席组配工艺 第一节 菜肴与筵席组配工艺概述 第二节 菜肴组配工艺 一、菜肴组配的原理和要求 二、菜肴的组配方法 第三节 筵席组配工艺 一、筵席组配人员的要求 二、筵席组配的原理和要求 三、筵席菜肴的组配形式和方法 项目六 筵席与菜肴的组配工艺 第七章 菜点质量指标的调控 第一节 调味工艺 一、调味工艺的含义 二、味觉原理 三、调味的阶段和方法 四、调味的原理和要求 五、基本味与复合味 第二节 调色工艺 一、调色工艺的含义 二、视觉原理 三、菜肴色彩的来源 四、调色的原理和要求 第三节 调香工艺 一、调香工艺的含义 二、嗅觉原理 三、调香的方法 四、调香的原理和要求 第四节 调质工艺 一、调质工艺的含义 二、触觉原理 三、菜肴质地的调配及分类 四、调质的原理和要求 第五节 成形工艺 一、菜肴成形的意义 二、菜肴成形的阶段 三、菜肴成形的原理和要求 四、菜肴的围边点缀 项目七 烹调实用技术基础 第八章 烹饪原料的熟处理 第一节 烹饪原料熟处理的意义 一、烹饪原料熟处理的含义 二、烹饪原料熟处理的烹饪学意义 第二节 烹饪原料熟处理的热学原理 一、热菜制作的三要素 二、热传递的方式与烹饪运用 三、热容量的含义及烹饪应用 第三节 火候及其应用 一、火候的定义 二、火力与烹饪运用 三、加热时间与菜肴质量 四、火候的烹饪学运用 第四节 预熟处理工艺 一、预熟处理的意义 二、以水为传热介质的预熟处理 三、以油为传热介质的预熟处理 四、以气为传热介质的预熟处理 五、调色预熟处理——走红 项目八 烹饪原料的预熟处理 第九章 热菜烹调工艺 第一节 热菜烹调工艺基础 一、烹调方法的含义和界定 二、勺工基础知识 三、炆锅 四、明油 五、烹调方法的分类 第二节 以水为传热介质的烹调方法 一、氽 二、煮 三、炖 四、焖 五、煨 六、烧 七、扒 八、 九、烩 十、涮 第三节 以油为传热介质的烹调方法 一、油浸 二、炸 三、煎 四、贴 五、烹 六、炒 七、熘 第四节 特殊的拔丝技法与挂霜、蜜汁 一、拔丝 二、挂霜 三、蜜汁 第五节 气态传热介质的烹调方法 一、烤 二、熏 三、蒸 第六节 固态传热介质的烹调方法 一、石烹 二、盐焗 三、烙 项目九 烹饪原料的正式熟处理 第十章 冷菜烹饪工艺 第十一章 菜肴的改良与创新 第十二章 菜肴质量标准化与市场营销 参考文献

章节摘录

版权页：（6）物尽其用，避免浪费 烹饪原料在初步加工过程中，必然要去除污秽杂质和不能食用的部分，尽可能地优化原料，同时也应把可食部分充分利用，坚决杜绝铺张浪费现象。其作用主要表现在三个方面：一是可以拓宽烹饪原料来源，增加菜肴品种开发。在烹饪原料加工过程中不应忽视下脚料的利用，这些原料经过烹调师的加工处理后往往可以制作出别具风格的菜点，成为餐桌上备受食客欢迎的饮食作品。如对鸭子进行初加工后可以产生一些次生原料，针对这些次生原料可以制作出餐桌上的主体菜肴。用鸭子的内脏组织——鸭胰白为主料可以制作出金陵名菜“美人肝”；用鸭子的血液组织可以烹制出鲜嫩可口的“金陵鸭血粉丝汤”；用鸭掌还可以烹制出淮扬名菜“掌上明珠”等。二是可以减少菜肴制作成本，提高企业经营效益。正是由于充分利用边角废料和次生原料，使菜肴的制作成本降低，在售价一定的情况下增加了企业的收益。同样道理，因为原料的充分利用减少了菜肴的制作成本，可以降低售价，从而吸引更多的消费者，薄利多销，为企业赢得效益。三是可以节约社会资源，造福子孙后代。人类的资源是有限的，随着社会人口的不断增长，导致社会资源匮乏。因此，拓宽原料利用范围、降低生产成本、节约社会资源是造福子孙后代的事情，应引起全人类的重视和支持，尤其是烹饪工作者应该理解并付诸于实际行动。

二、鲜活植物性原料的初加工 鲜活植物性原料主要包括蔬菜和水果两大方面。蔬菜是植物性原料中种类最多的一大类，是烹饪原料的构成主体；水果类原料除了可以生吃，更可以人饌成菜，是人类生活不可或缺的部分。一般的果蔬类原料大多含有丰富的维生素、无机盐等微量物质，虽然其含量很少却能够维持人体正常的生命活动，同时，果蔬类原料还含有大量的膳食纤维，能够促进人体肠胃蠕动，帮助人体完成对食物的消化吸收和废弃物的排泄，有助于排毒养颜；另外一些蔬菜类原料如莲藕、马铃薯（土豆）、薯芋等，还含有大量的碳水化合物，能提供人体所需要的经济热能。总之，蔬菜类原料含有人类所必需的营养素，如维生素、无机盐、脂肪和蛋白质（如豆类原料等）等，为人类的体质健康提供了丰富的膳食来源。新鲜果蔬类原料可以作为烹制菜肴的主要原料，它可以单独烹制出种类繁多、口味各异的素菜，如炖菜核、蜜汁山药、麻酱黄瓜、奶汤蒲菜、酿苹果、拔丝香蕉等知名菜肴；也可以作为烹制菜肴的配料，如青椒炒肉丝、韭黄炒蛭子、萝卜烧肉、菠萝古老肉等，与动物性原料共同烹制成菜。改革开放以来，我国还从世界各地引进一些果蔬品种，更加丰富了烹饪原料来源。随着人们生活水平的不断提高，新鲜果蔬类原料也越来越受到人们的重视，不仅被制作成一些高档的素菜精品，且因其具有预防癌症、治疗疾病的作用，人们常将其加工成保健食品。

《烹调工艺基础》

编辑推荐

《烹调工艺基础》适用于烹饪类、酒店类和食品类各专业使用，也可以供烹饪专业人员研究与参考；除了作为高职高专使用教材外，还可以作为本科院校学生的课程参考书目和中职学生的知识拓展参考书目。

《烹调工艺基础》

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