

《中式菜肴制作技术》

图书基本信息

书名：《中式菜肴制作技术》

13位ISBN编号：9787536471108

10位ISBN编号：7536471106

出版时间：2011-2

出版社：四川科技出版社

作者：尹敏

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

《中式菜肴制作技术》

内容概要

《中式菜肴制作技术》内容简介：中国烹饪工艺今后一段时期应重点在以下方面有所突破：一是工艺现代化，传统工艺的现代化是科技进步、经济发展和社会文明的必然，观念和工具、设施、设备、制度的现代化最为重要；二是中国烹饪的国际化，虽然我们说中国烹饪享誉世界，但中餐在国际餐饮业所占的份额，不免让我们有孤芳自赏的感觉，国际化的前提是规范化，进而标准化，重点是建立中餐工艺、服务、原料、菜点等的标准体系；三是科学化，在可预见的将来，中国将成为餐饮大国和强国，营养、安全、健康的餐饮是人们所追求的，也只有丰富科学内涵才能使中国饮食文化在国际上成为强势文化，当前应把餐饮服务环节的食品安全作为重点。

书籍目录

第一章概述

第一节近代中国烹饪

- 一、中国烹饪的意义
- 二、中国烹饪的发展过程

第二节味为核心，养为目的的中式菜肴

- 一、优选用料
- 二、精细加工
- 三、讲究火候和烹调方法
- 四、讲求风味

第三节中国的地方风味菜

- 一、江苏菜
- 二、山东菜
- 三、广东菜
- 四、四川菜
- 五、湖南菜
- 六、湖北菜
- 七、北京菜
- 八、安徽菜
- 九、浙江菜
- 十、东北菜
- 十一、上海菜
- 十二、港澳台菜

第二章中式菜肴制作的厨房设备与工具设施

第三章中式菜肴制作的厨房工作分工

第四章中式菜肴烹制前原料的预处理

第五章中式菜肴制作前半成品原料的准备

第六章中式菜肴制作的特色烹调方法

第七章中式菜肴经典风味名菜

参考资料

后记

章节摘录

二、精细加工 中式菜肴的制作工艺流程分为初加工、细加工两道工序。初加工主要表现在原材料的处理上，有刀工技术、干货原料涨发技术、配菜技术、半成品原料复制技术。刀工技术是中式烹饪中的重要技能之一。它是将处理后的动植物烹调原料，根据菜肴要求，运用不同的刀法，切成丝、片、段、块等一定形状。经过长期积累，中式烹饪的刀工技术产生了数十种刀法，特别是中国独创的剞刀、雕刻、模压技法，能将原料切出众多美丽的花形图案。经过刀工技术处理后的小型食材，更利于热量的传递，原料受热更均匀，成熟更快，更容易调味，更容易渗透人味，调味品风味容易融汇，同时成菜便于咀嚼、消化与吸收，从而利于养生。烹饪原料中的干货原料必须通过不同介质的涨发处理，原料才能变得水分丰富、质地软滑，适用于烹饪加工，使之形成独有的菜肴风味，也易于营养成分的消化吸收。干货原料涨发技术就是借助于一定的介质，如碱液、油、沙、盐等，将其涨发，是中式烹饪特有的一项技术。配菜技术就是将加工后的多种原料进行合理的配搭，使之成为一款式，这是烹饪原料组合的艺术，要求原材料在色、香、味、形、滋、养的配合。特别是主料、辅料的配合，往往表现为动物原料与植物原料的组合上，这种荤素搭配，在很多中式菜肴里称为俏荤菜。餐饮行业有专门的配菜师严格遵循行业内长期验证的配菜规律执行。现代厨房内所使用的绝大部分烹饪用料均需提前准备，需要先加工成各种半成品。半成品原料的复制是对一种原料进行的批量化操作。由于是统一制作，是配方化操作，可以避免操作者不同而带来的差异变化，其品质也一样，为保证菜肴品质稳定提供了保障。

《中式菜肴制作技术》

精彩短评

- 1、系统性很强，分析的步骤很详细！
- 2、看后很有心的
- 3、在书店看了挺好的，促销时抢的，目录设计的很好，适合初学者

《中式菜肴制作技术》

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