

《厨师培训教材》

图书基本信息

书名：《厨师培训教材》

13位ISBN编号：9787508250960

10位ISBN编号：7508250966

出版时间：2012-4

出版社：金盾出版社

页数：596

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

《厨师培训教材》

内容概要

《厨师培训教材(修订版)》分为烹饪知识、面点制作工艺和示教实习菜例三大部分，共五编。第一、二、三编分别为烹饪知识的初级部分、中级部分、高级部分，可满足培训不同对象及不同培训目标的需要。第四编为制作工艺，主要用于一般面点题的培训。第五编为示教实习菜例，从当今中国十大菜系中分别精选了一些具有代表性的名菜，供教学讲习之用。附录中收入了国家有关部门颁发的一些相关标准。

《厨师培训教材》

作者简介

张仁庆，1955年3月出生于山东烟台，经济法硕士学位。现任中国食文化中心主任、中国人口文化促进会会员、中国饭店业高级经理人、国家级中式烹调评委、中国食文化丛书主编。

多年来，他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作，先后编辑出版了《实用科技信息汇编》、《中国

书籍目录

第一编 烹饪知识初级部分

- 第一章 概述
- 第二章 选料基本知识
- 第三章 原料初步加工基本知识
- 第四章 刀工基本知识
- 第五章 酸菜基本知识
- 第六章 火候基本知识
- 第七章 调味基本知识
- 第八章 烹饪工艺基本知识

第二编 烹饪知识中级部分

- 第一章 中国十大菜系
- 第二章 烹饪原料
- 第三章 畜肉
- 第四章 禽肉
- 第五章 水产品
- 第六章 调味品
- 第七章 鲜活原料的初步加工
- 第八章 出肉、取料和整料去骨
- 第九章 食品雕刻

第十章 营养学基础知识

- 第十一章 食品卫生基础知识
- 第十二章 营养卫生与安全饮食知识
- 第十三章 饮食成本核算

第三编 烹饪知识高级部分

- 第一章 烹饪化学反应
- 第二章 味、味觉与味感
- 第三章 冷拼
- 第四章 宴会知识
- 第五章 饭店的经营与管理
- 第六章 烹饪美学

第四编 面点制作工艺

- 第一章 面点制作工艺
- 第二章 制作面点的技术要领
- 第三章 面点熟制技术
- 第四章 各类面点制作技法
- 第五章 职业技能培训面点30例

第五编 示教实习菜例

- 第一章 冷拼冷菜类
- 第二章 肉类热菜
- 第三章 水产类热菜
- 第四章 禽类热菜
- 第五章 素菜类热菜
- 第六章 综合类热菜

附录

章节摘录

版权页：插图：烹饪美学所需要的艺术形体，不外乎各种动物、花卉和器物，可广采各种优秀的绘画图片、彩陶、雕塑、古器等实物进行练习。花卉中像月季花、牡丹花、玉兰花、大丽花、菊花等，动物中像孔雀、天鹅、仙鹤、雄鹰、鸳鸯等。动物、花卉线描及图案的优秀范本很多，练习者可从临摹开始，逐步发展到对实际存在的花朵、鸟兽进行勾线写生，培养写生者的观察能力和抓形能力。在写生中要采用速记的方法，用线尽快抓住对象的姿态、动势、神情，这就是人们常说的速写。在勾线练习中，力求准确、简练，要以最精练的线条最准确地表现最准确形体。这是以后在烹饪实践中塑造艺术形体所必需的基础训练，也是提高抓形能力成效最快、效率最高的一种方法。（二）明暗体面

勾线可以准确地表现物像大的动式的主要形态，但对于局部的刻画，还需要配合写生开始点、线、面的综合练习。首先用线勾画出淡淡的轮廓，再逐步加上表现明暗体面的黑白层次，以求对形体结构的深度有进一步的了解。这种练习类似西画中简单的素描。前面讲过，烹饪美术所需要的艺术造型，多取自优美悦目的动物、花卉、风景、器物等，它除供欣赏外，主要目的是为了刺激食欲。因此，不允许做工太细，费时太长。它要求练习者既有较高的审美观，又具备娴熟的塑造能力。西洋绘画中长时间的素描练习，并不适用于烹饪艺术造型的教学训练。烹饪美学的造型方法，在对象的选择方面有着明显的针对性。开始，尽量在室内选一些简单的动物、陶瓷工艺品、花卉模型，进行明暗写生练习。初步写生可分以下几个步骤：1.构图。构图在中国画中称为布局。即在一张纸上先安排好拟画物像的位置，纸的上下左右要留出适当的空间。例如，画一个苹果，画得过大，会使画面形象显得堵塞，画得过小显得干瘪，左右上下的大小空间绝对均等又显得呆板。合适的构图要根据苹果的动向、光线、明暗等因素具体安排。一般受光部的空间应大于阴影部空间，主要动式的去向部空间应大于背向部空间，这样才能使构图稳定、平衡、协调。定好位置后，先用点做出标志，然后依照这些点用直线打轮廓，因为直线便于比较和定位。也可用十字线确定动向和位置。开始先画几条直线概括出物体的大形，然后把大直线变成短的小直线，最后找出较为准确的曲线轮廓。

《厨师培训教材》

编辑推荐

《厨师培训教材(修订版)》内容丰富，系统全面，科学实用，易懂好学，既可作为培训厨师的基本教材，也可供烹饪专业人员自学参考。

精彩短评

- 1、 细心挑选的，希望好看
- 2、 第一次在当当买东西，真不愧叫当当啊！真**了，买的时候标的什么时间买，什么时间到，结果呢???时间差的也太大了，从济南到枣庄3小时的路，整整过6天才收到了，龟速啊！
- 3、 书质量好，是正版书，很好在教科书。
- 4、 学做菜什么的做好上网看图文并茂还有视频，这是一本教材，没人教你自己看会郁闷的！
- 5、 学习厨师的基础教材，实用
- 6、 很不错，哈哈
- 7、 不错的教材就是价格贵了点
- 8、 书很普通，里面内容一般吧，没有原先期望的惊喜，没几张图片，全是文字，价格还卖那么高，还差点卖断货，具体内容没看，只是从外表和包装上给个满分，内容以后补，希望不会太失望。
- 9、 还没读完，大体看了一下，感觉挺有帮助的，学理论的话。挺好。
- 10、 书的内容挺好的，但是讲解不细，挺专业的，适合有老师教
- 11、 作为普通家庭来说最缺的就是烹调原理与技术，这本书很好地解决了这个问题，掌握了原理再看菜谱就很容易了，甚至不看菜谱都可以操作
- 12、 还行吧，就是比较老的传统书。
- 13、 还没看!好的!5分
- 14、 可以，我很喜欢。
- 15、 学点做小菜的小知识，好书，适合初学者。
- 16、 书太厚了，很担心看不完，但教的东西很好
- 17、 学习烹饪相关技术的好资料。。。
- 18、 受益匪浅1
- 19、 书内容很全面，很不错的一本书
- 20、 价钱可以，内容较全面。较可以。
- 21、 由部分精品菜系
- 22、 内容详尽，对烹饪感兴趣的朋友可以看看。
- 23、 太专业了书 有点儿后悔买了
- 24、 没有精确的图片解释，只有厨师的基本操做，不适合初学者，也不适合有一定经验的厨师。
- 25、 想学厨师，就看这本书，没错的！
- 26、 刚收到，还没开始看。
- 27、 买到了书，算是学习了一点点烹饪知识
- 28、 我很喜欢，学到的东西好多
- 29、 学厨这本书作为基础挺好的，希望能让我厨艺更好
- 30、 好看，大爱，接近完美！
- 31、 全书内容详实，各个环节介绍得都很好，不错，多次重印就是证明，是市面上难得的好书！就是价钱偏贵，能便宜点就更好了。
- 32、 内容很多还没得细看，教材般的文字
- 33、 改成彩色版的就更好了
- 34、 文字很多，信息量巨大。但是因为没有配图，自己看的话，比如看见一个蔬菜名，你并不知道它长什么样子，就算知道蔬菜的各种属性也不容易对号入座。
- 35、 很小就理想长大当个厨师，人到中年，买本书自学一下。金盾的书永远让人满意。
- 36、 好书。值得大家好好学习学习。
- 37、 不怎么样，废话一大堆
- 38、 帮同事买的，他觉得不错，打算留纪念用
- 39、 这本书没有意思,不好看
- 40、 大而全，适合有一定功底的人，
- 41、 你指的拥有可以试一试
- 42、 内容比较专业

- 43、节节都是技术文章，本人感觉很实用！全好评
- 44、可以用作学习的大纲 辅助查询其他相关具体资料完成学习
- 45、理论上很实用的书 不是菜谱
- 46、此本书适合初学者
- 47、就是理论多了点，哈哈我更喜欢实战。
- 48、昨天刚到货，看到92页，感觉很受用。物有所值。
- 49、当年的书货真价实，内容充足，值得保存
- 50、厚厚的一本，从原理到实践都一一讲解了。虽然我只是想给自己和家人做饭吃，但作为一个令人抓狂的完美主义者还是想全面到位的学习一下，以求早日达到资深吃货的标准。这本书很全面，完全满足我的心理需求。
- 51、讲到厨艺的初级，中级，高级的内容。通俗易懂，讲到方方面面厨艺的原理。很不错。
- 52、总体来说还是可以的，但是细节部分还有待完善。
- 53、昨天刚收到货，当当速度不错，书的内容大概翻了一下，非常丰富，厨师的知识面涉及较广，自己的业余爱好，买来自学用的，就是图片不多，满满的文字，对我而言看久了容易累，哈哈，还是赞一个！
- 54、侧重于基础技能，内容很全面。
- 55、看了几章了，总体上说写得像大学教授的讲课，了无生趣，语言完全平铺。
- 56、觉得有点贵
- 57、比较全面，系统。作为入门是一本不错的教材
- 58、好书，祝愿当当网越办越好，李国庆李总，加油哟。
- 59、内容很充实 也很实用 不过需要看完多操练 才能知道那些适量 少许什么的 到底是多少 菜品口味 适者为佳 现阶段我能达到厨子哥的水平就满足了
- 60、想看书的人，必须的有一定基础。
- 61、确实是好书，不过要耐下心来，知道基础后，就能做出美味的东西了！
- 62、相当好看，知识点可读性很强
- 63、全是些理论性的东西，不太好看
- 64、被知乎安利过来的。
虽然封面很垮，内容还是不错的
不会做饭星人在痛苦啃书中。。
比大多数菜谱书对小白友好太多了。。
书里有带点肉的框架，但很多技巧需要配合书在网上搜细节。。
还有。。里面厨界黑话好多啊。。“下水”“哈利巴”什么的名词要上网自己搜翻译。。
- 65、都是些理论性的教材，不适合自学。
- 66、不错不错不错，真心不错，挺好不错不错不错，真心不错，挺好
- 67、比较全面教学必看
- 68、还行，但内容要与时俱进，要有彩色插图。
- 69、这本书重点的地方一笔带过，不重要的地方啰嗦一大堆，没有什么实用价值。
- 70、略复杂，不适合新手
- 71、这本书我有此前出版过的几个版本，买本新版的看看修订了哪些地方，理论知识很多，多而不深，细细深究，估计你找不到任何你需要知道的详情，泛泛的了解适合，做专业研究不适合。
- 72、很好，内容不错，值得购买。
- 73、满意，就是书角有点破了
- 74、很厚很大一本书，貌似很全的
- 75、这本书的知识很广泛，运用起来很流畅
- 76、如果你喜欢在家做饭，可以在这里找到许多问题的答案，比如为什么腥，为什么硬，个人觉得是做饭爱好者可以拥有的。
- 77、很好，很实用，正在努力学习中
- 78、中厨教材~其实不多~不知道新版有什么改动~！！感觉还是太过基础~教材化~！！我想找回以前厨师训练的方法~！！现在看来~传统非常重要~ ~

《厨师培训教材》

- 79、帮别人买的，不知道好不好
- 80、内容很全面！还没使用！不好说！
- 81、很全面的教材，值得拥有
- 82、理论行很强，不太好理解。
- 83、学的很多，这就是我想要的
- 84、看了很多菜谱都不靠谱，还是看教材靠点谱
- 85、内容很丰富 密密麻麻的全是字 配些图好吗？

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