

《烹饪技术基础》

图书基本信息

书名：《烹饪技术基础》

13位ISBN编号：9787501982226

10位ISBN编号：7501982228

出版时间：2011-8

出版社：轻工

作者：巩显芳//曲绍卿

页数：219

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

《烹饪技术基础》

内容概要

《烹饪技术基础》

书籍目录

项目一 烹饪基本知识 模块1 中国饮食风味流派 模块2 烹饪及其基本条件 模块3 菜肴的质量要素项目二 选料技术 模块1 菜肴原料的选择 模块2 羹肴原料与菜肴质量项目三 刀工 模块1 刀工 模块2 刀工的基本技法 模块3 原料的刀工美化 模块4 原料的形态 模块5 食品雕刻项目四 调配技术 模块1 配形技术 模块2 营养搭配技术 模块3 质地搭配技术 模块4 调色技术 模块5 调香技术 模块6 调味技术 模块7 盛器选配技术 模块8 宴席菜肴的组配技术项目五 勺工 模块1 勺工要求 模块2 勺工技法项目六 火候 模块1 火力 模块2 菜肴制作中的热传递 模块3 掌握火候项目七 制熟介质 模块1 液体介质 模块2 气体介质 模块3 电介质 模块4 固体介质项目八 糊浆芡的制作技术 模块1 挂糊技术 模块2 上浆技术 模块3 勾芡技术项目九 初步热处理技术 模块1 水处理技术 模块2 油处理技术 模块3 汽蒸处理技术 模块4 走红处理技术 模块5 制汤技术项目十 菜肴制作与命名 模块1 烹调方法简介 模块2 菜肴的命名方法项目十一 菜肴制作的变化与创新 模块1 菜肴创新及其条件 模块2 菜肴味的创新与变化 模块3 菜肴净料的创新与变化 模块4 菜肴形态的创新与变化 模块5 菜肴质的创新与变化参考资料

章节摘录

版权页：插图：此外，还有手勺（又叫排勺、拍勺）、漏勺、手铲等，是为配合翻勺技术而准备的辅助工具。运用翻勺烹调菜肴，是我国前辈厨师的独特创造，它把菜肴烹调过程中的加热、调味、勾芡等道工序巧妙地、有机地结合起来，取得了手铲铲翻（一般家庭做菜方法）所不能取得的种种特殊效果。例如：旺火速成的炒、爆菜，运用翻勺技术，就能大大提高烹调的速度（行话叫“抢火候”），在短促的时间内，完成了加热、调味、勾芡等道工序，一气呵成，迅速出勺，取得菜肴特别鲜嫩的效果。如果用手铲来做，顾了铲翻加热，就顾不了调味、勾芡；顾了调味、勾芡，就顾不了铲翻加热，不能很快地完成烹调过程，从而保持菜肴鲜嫩。又如扒菜，讲究菜形，要求出勺的菜形如入勺前的形状一样，这就必须运用翻勺技术才能实现。许多扒菜，特别是高级扒菜，不但口味好，而且形象美观，除刀工技巧外，娴熟的翻勺也起很大的作用。同时，翻勺又是保证菜肴均匀受热、调料入味、芡汁交融的重要条件。这些效果，用手铲是不能同时达到的。所以，勺工是增加烹调速度，创造美观菜形，提高菜肴质量的技术措施，一直受到厨师们的重视。

二、勺工的作用

- （1）保证烹饪原料均匀地受热成熟和上色原料在勺内不停移动或翻转，使原料的受热均匀一致，成熟度一致，原料的上色程度一致。及时端勺离火，能够控制原料受热程度、成熟程度。
- （2）保证原料入味均匀原料的不断翻动使投入的调味料能够迅速而均匀地与主辅料溶和渗透，使口味轻重一致，滋味渗透交融。
- （3）形成菜肴各具特色的质感如菜肴的嫩、脆与原料的失水程度相关，迅速地翻拌使原料能够及时受热，尽快成熟，使水分尽可能少地流失，从而达到菜肴嫩、脆的质感。不同菜肴其原料受热的时间要求不同，勺工操作可以有效地控制原料在勺中的时间和受热的程度，因而形成其特有的质感。
- （4）保证勾芡的质量通过旋勺、翻勺可使芡粉分布均匀，成熟一致。
- （5）保持菜肴的形状对一些质嫩不宜进行搅动、翻拌的原料，可采用旋勺，而不使料形破碎；对一些要求形整不乱的菜肴，翻勺可以使菜形不散乱，如烧、扒菜的大翻勺。

《烹饪技术基础》

精彩短评

- 1、很喜欢，可以学很多，品种很多
- 2、学习基本的烹饪技巧
- 3、标准职高教科书
- 4、书还可以，就是没有图！另外加收运费了，当当网没有什么经营亮点了！
- 5、物流给力，内容一般般的。
- 6、内容丰富，全文字的，要耐心看。
- 7、这本书对学习烹饪的有一定用处，看这本书能学到挺多！
- 8、适合厨师专业的人来读。
- 9、书收到了，很好，送货及时，谢谢。
- 10、内容比较实用，不同于一般教材的枯燥无味，书的材质也非常好
- 11、shi yong de you yong de..
- 12、对烹饪的一些基础讲得比较全面，不过深度一般。
- 13、基础，适合刚入门的学子们
- 14、送给弟弟的，弟弟很喜欢
- 15、烹饪技术，可大可小，皆在造化。有人可以以此为职业，有人可以以此为爱好，有人通过此来身心愉悦，有人通过此来陶冶情操。无论如何，对于美食之国的我们来说，学会做饭，会做好吃的饭，还是很值得骄傲的一件事情！
- 16、书中烹饪基础知识很详细，对于技能部分讲的也很细致，实践起来指导性很强。看完一个感受，要想做美食，确实得下功夫啊。好书
- 17、好好好好
- 18、这个女人不简单！不简单！
- 19、还可以，就是写得太过于简要了。对于我这样的纯业余，如果有更多插图就好了。
- 20、非常实用，这是我从事餐饮管理工作三年来第一次接触餐饮理论知识，能丰富我的知识储备！
- 21、内容很好，概括全面，小节详细，
- 22、中国式的教科书，适合科班！

《烹饪技术基础》

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