

# 《中式烹调师》

## 图书基本信息

书名：《中式烹调师》

13位ISBN编号：9787111320739

10位ISBN编号：7111320735

出版时间：2011-1

出版社：机械工业

作者：于贵昌//朱登祥

页数：125

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](http://www.tushu000.com)

# 《中式烹调师》

## 前言

职业技能训练是培养技能型人才的重要途径之一，训练用书的质量直接影响着技能型人才培养的质量。目前，突出强化中式烹调师职业技能训练用书相对匮乏，多数内容陈旧，并且有相当一部分内容与新的国家职业标准不对应。广大的培训机构和读者迫切需要一套与新的国家职业标准对接并适合于中式烹调师技能培训用书。为满足社会的需要，特编写《中式烹调师》（初级、中级、高级）三册。本书的编写，是以国家职业标准中式烹调师（初级）为依据，内容上涵盖了国家职业标准对中式烹调师（初级）中的各项操作技能要求，注重社会发展和就业的需求，从而实现对学员实际操作技能的训练和职业能力的培养。本书在编写形式上，以模块和项目形式构架训练体系。按国家职业标准中式烹调师（初级）的技能要求，分为若干个技能训练模块。每个技能训练模块又分为若干个项目要点。以项目训练为基础，从提出训练目的和要求开始，设定训练内容，突出工艺要领和操作技能的培养。训练内容主要包括操作前准备、相关知识、工艺流程、操作步骤、操作要点提示等。在“相关知识”部分，将项目要点涉及的理论知识进行梳理，重点突出，主题鲜明。在烹调技法训练模块和技能综合训练模块中，强调了训练过程和训练要点，并配有检测评分方法，将每个实训项目的训练效果进行量化，并相应地给出量化考核标准。

# 《中式烹调师》

## 内容概要

《中式烹调师(初级)》在编写形式上，以模块和项目形式构架训练体系。按国家职业标准中式烹调师（初级）的技能要求，分为若干个技能训练模块。每个技能训练模块又分为若干个项目要点。以项目训练为基础，从提出训练目的和要求开始，设定训练内容，突出工艺要领和操作技能的培养。

## 书籍目录

前言模块一 原料初步加工 项目一 鲜活原料的初加工 一、蔬菜原料初加工的方法 二、家禽原料初加工的方法 三、有鳞鱼类原料初加工的方法 项目二 加工性原料的初加工 一、腌制与腌腊制品的初加工方法 二、水发加工的方法及要求 三、干制植物性原料的水发加工方法 四、原料的冻结方法和解冻方法模块二 原料分档与切割 项目一 禽类原料部位的分割 鸡(鸭)胴体肉的分割取料方法 项目二 刀法的应用 一、磨刀的方法 二、直切的应用 三、推切的应用 四、拉切的应用 五、锯切的应用 六、铡切的应用 七、滚切的应用 八、直剁的应用 九、排剁的应用 十、直砍的应用 十一、跟刀砍的应用 十二、平刀批的应用 十三、推刀批的应用 十四、拉刀批的应用 十五、推拉批的应用 十六、抖刀批的应用 十七、滚料批的应用 十八、斜刀批的应用 十九、反刀批的应用 二十、反刀刮的应用 项目三 原料切割成形 一、片的切割成形方法 二、丝的切割成形方法 三、条的切割成形方法 四、丁的切割成形方法 五、块的切割成形方法 六、段的切割成形方法模块三 原料调配与预制加工 项目一 菜肴组配 一、热菜主、辅料数量的组配 二、由单-原料组成的冷菜的拼摆 三、菜肴盛器的选择 项目二 着衣处理 一、拍粉的操作方法 二、粘挂的操作方法 三、水粉糊的调制方法 四、全蛋糊的调制方法 五、水粉浆的调制方法 六、全蛋浆的调制方法 项目三 调味处理 一、动物性原料的腌制调味 二、咸鲜味型的调制方法 三、酸甜味型的调制方法 四、成甜味型的调制方法 五、咸香味型的调制方法模块四 菜肴烹调技法 项目一 热菜烹调技法 一、焯水熟处理的方法 二、煎的技法与应用 三、滑炒的技法与应用 四、生炒的技法与应用 五、熟炒的技法与应用 六、软炒的技法与应用 七、清炸的技法与应用 八、软炸的技法与应用 九、酥炸的技法与应用 十、干炸的技法与应用 十一、卷包炸的技法与应用 十二、油浸的技法与应用 十三、煮的技法与应用 十四、蒸的技法与应用 十五、氽的技法与应用 项目二 冷菜烹调技法 一、拌的技法与应用 二、炆的技法与应用 三、盐渍的技法与应用 四、糖渍的技法与应用 五、醋渍的技法与应用 六、醉的技法与应用 七、泡的技法与应用 八、糟的技法与应用 九、白煮的技法与应用模块五 初级技能综合训练 项目一 热菜制作 一、菜肴醋溜土豆丝的制作方法 二、菜肴胡萝卜炒春笋的制作方法 三、菜肴香菇菜心的制作方法 四、菜肴海米炒冬瓜的制作方法 五、菜肴火腿炒蚕豆的制作方法 六、菜肴干煸四季豆的制作方法 七、菜肴料子鸡的制作方法 八、菜肴酸辣鸡血的制作方法 九、菜肴清蒸鲤鱼的制作方法 十、菜肴腊肉炒西芹的制作方法 十一、菜肴炸素脆鳝的制作方法 十二、菜肴炒木须肉的制作方法 十三、菜肴炒肉丝粉皮的制作方法 十四、菜肴蜜汁莲子的制作方法 十五、菜肴炒双冬的制作方法 十六、菜肴炸八块的制作方法 十七、菜肴炸鸡排的制作方法 十八、菜肴香酥鸡腿的制作方法 十九、菜肴滑炒肉丝的制作方法 二十、菜肴干炸丸子的制作方法 二十一、菜肴炒辣子鸡的制作方法 二十二、菜肴孜然肉片的制作方法 二十三、菜肴芥菜肉的制作方法 二十四、菜肴麻婆豆腐的制作方法 二十五、菜肴蒜茸炒青瓜的制作方法 二十六、菜肴韭菜炒茶干的制作方法 二十七、菜肴水煮牛肉的制作方法 二十八、菜肴炒肉片的制作方法 二十九、菜肴炸茄盒的制作方法 三十、菜肴鸡汤煮干丝的制作方法 三十一、菜肴软炸里脊条的制作方法 三十二、菜肴青椒炒肉丁的制作方法 三十三、菜肴清蒸鸡块的制作方法 三十四、菜肴干煎带鱼段的制作方法 三十五、菜肴干炸鱼(带网)的制作方法 三十六、菜肴面包猪排的制作方法 三十七、菜肴干炸里脊的制作方法 三十八、菜肴小酥肉的制作方法 三十九、菜肴宫保鸡丁的制作方法 四十、菜肴清炒虾仁的制作方法 项目二 冷菜制作 一、菜肴糖拌水果山药的制作方法 二、菜肴姜汁莲藕的制作方法 三、菜肴海米炆芹菜的制作方法 四、菜肴油炆双色菜花的制作方法 五、菜肴姜末拌包菜的制作方法 六、菜肴洋葱拌木耳的制作方法 七、菜肴凉拌鲜黄花菜的制作方法 八、菜肴青红椒拌腐竹的制作方法 九、菜肴葱油拌海参的制作方法 十、菜肴干贝炆莴笋的制作方法 十一、菜肴醋拌萝卜丝的制作方法 十二、菜肴酸辣黄瓜皮的制作方法 十三、菜肴麻酱拌凉粉的制作方法 十四、菜肴糖醋白菜梗的制作方法 十五、菜肴蒜泥黄瓜的制作方法参考文献

## 章节摘录

插图：（4）操作步骤1）鸡血。将已凝结的血块放入冷水锅中，小火加热，并保持水温约90℃，使其慢慢养熟，或用小火蒸熟。2）鸡肠。将鸡肠理直，去掉肠边的两条白色胰脏，然后剖开鸡肠子，洗掉污物，加盐、醋反复搓洗。去掉肠壁上的黏液和异味，用清水洗净备用。3）鸡油。将鸡油上的筋膜撕去，清洗干净并切成小块，放入适量的葱、姜、料酒蒸至融化，过滤澄清即可，或将鸡油放入锅中用小火煎熬，开始色泽混浊，待水分蒸发完后会变清。4）鸡肝。用手摘除或用剪刀剪除附着在肝脏中的胆囊，清水洗净即可。5）鸡胗。将附在鸡胗上面的油脂筋膜撕去，用刀剖开，除去污物，撕去鸡内金（黄皮），用水清洗干净，再用刀将鸡胗内部坚硬的硬皮、外部的皮膜片掉，然后用食盐和醋搓洗，除掉黏液异味，用清水洗净即可。6）鸭心。将附在鸭心上面的油脂筋膜撕去，用刀剖开，除去血污，用水清洗干净，再用食盐和醋搓洗，除掉黏液异味。7）鸭舌。将鸭舌放入开水中小火焖煮约5min，取出后及时揪去鸭舌的硬膜，用清水洗净即可。

# 《中式烹调师》

## 编辑推荐

《中式烹调师(初级)》：职业技能训练用书

# 《中式烹调师》

## 精彩短评

- 1、这种书如果没人现场教的话根本不肯能学会可能因为是配套教材的缘故所以课程更重要些吧
- 2、质量还行，内容 我非专业人士 不知道好不好不过发货很快 不错
- 3、还没读呢！
- 4、已经收到书，很实用
- 5、专业考试必备，是我需要的

# 《中式烹调师》

## 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](http://www.tushu000.com)