

<<西菜制作技术>>

图书基本信息

书名：<<西菜制作技术>>

13位ISBN编号：9787030247247

10位ISBN编号：7030247248

出版时间：2009-7

出版时间：科学出版社

作者：李晓 编

页数：273

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：<http://www.tushu007.com>

<<西菜制作技术>>

前言

近年来,高等职业教育受到世界各国的普遍重视,我国的经济建设也越来越凸显出对技术应用型和高技能人才的需求。

为此,我国将发展高等职业教育作为实现我国优化人才结构、促进人才合理分布、推动经济建设的战略措施。

为满足社会对技术应用型和高技能人才的需求,我国的高等职业教育近几年实现了跨越式发展,办学规模不断扩大,办学思路日益明确,办学形式日趋多样化,取得了显著的办学效益和社会效益。

中国的高等职业餐旅管理与服务类专业教育,在20世纪80年代才形成规模发展,并取得了显著成绩,积累了许多成功的经验。

但是,由于起步晚、基础差,在发展中还存在不少问题,主要集中在四个方面:第一,培养目标不够明确;第二,课程体系不够科学;第三,教学方式比较落后;第四,教学设施明显不足。

中国高等职业餐旅管理与服务教育要实现可持续发展,需要树立以市场为导向的新思维,实现观念上的四大结合:第一,实现服务社会与结合市场的结合;第二,实现学科建设与市场的结合;第三,实现追求规模与追求规格的结合;第四,实现政府供给与社会供求的结合,以实现在优化人才培养机制、优化专业和课程设置、优化教学内容和教学过程、改革教学管理等方面有所创新。

教材建设是优化教学内容和教学过程、提高高等职业餐旅管理与服务类专业教育教学质量的重要环节,而如何打破传统的教学内容和教学方法,使之适合高等职业教育的特点,更是迫切需要进行深入研究和实践的。

“高职高专餐旅管理与服务类专业”系列教材是2006~2010年教育部高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业教学指导委员会组织一批双师型的教师,在对当前高职高专餐旅管理与服务类专业的教材和教学方法、教学内容进行充分调查研究、深入分析研究的基础上编写的。

本套教材以理论知识为主体,以应用型职业岗位要求为中心,以素质教育、创新教育为基础,以学生能力培养为本位,力求突出以下特色:(1)理念创新:秉承“教学改革与学科创新引路,科技进步与教材创新同步”的理念,根据新时代对高等职业教育人才的需求,体现教学改革的最新理念,形成内容领先、思路创新、突出实训、成系配套的特点。

(2)方法创新:摒弃“借用教材、压缩内容”的滞后方法,专门开发符合高职特点的“对口教材”。

在对职业岗位所需求的专业知识和专项能力进行科学分析的基础上,引进国外先进的课程开发方法,以确保符合职业教育的特色。

<<西菜制作技术>>

内容概要

本书在借鉴国内外同类职业院校的西餐教学模式和方法的基础上，注重西餐的代表性和实用性。全书全面、系统地介绍了各国西餐菜肴的风味特色、制作工艺等。

内容包括：西餐知识、西菜制作职业规范；开胃汤、开胃菜、海鲜主菜、畜肉主菜、禽肉主菜、蔬菜及快餐菜肴、餐后甜点的制作技术等，内容丰富，操作性强，是一本指导西菜制作的专业教科书，既可作为餐旅管理与服务类专业职业教育的教材，也可作为西餐专业人员和西餐爱好者的参考书。

<<西菜制作技术>>

书籍目录

序言前言第一章 绪论 第一节 西餐概述 一、西餐的概念 二、西餐烹饪的特点 三、西餐菜单结构 第二节 西菜制作职业规范 一、西餐厨师的基本素质 二、西餐厨师职业道德 三、西餐制作实验室实训守则 四、西餐制作实验室的卫生要求第二章 开胃汤制作技术 一、牛肉清汤 (Consomme boeuf) 二、阿布雷式细丝蔬菜汤 (Potage julienne d'arblay) 三、罗宋汤 (Russian borscht) 四、农夫式蔬菜汤 (Potage cultivateur) 五、意大利海鲜什菜汤 (Minestrone de fruits de met) 六、蘑菇奶油浓汤 (Creme de champignons) 七、都巴利花菜奶油汤 (Creme dubarry) 八、南瓜奶油浓汤 (Veloute de potimarton) 九、蟹肉浓汤 (Bisque) 十、普罗旺斯海鲜汤 (Bouillabaisse) 十一、西班牙大虾冷汤 (Gaspacho, gambas en craquant d'epices) 十二、牛尾汤 (Oxtail soup) 十三、维也纳青豆汤 (Green pea soup with bacon and sausage) 十四、米兰什菜汤 (Minestrone a la milanese) 十五、匈牙利牛肉汤 (Hungarian goulash soup) 十六、法式洋葱汤 (Onion soup) 十七、胡萝卜甜橙汤 (Carrot and orange soup) 十八、啤酒汤 (Beer soup) 十九、青柠椰奶虾汤 (Spicy prawns soup) 第三章 开胃菜制作技术 第一节 色拉类制作技术 一、水果色拉 (Fruit salad) 二、华尔道夫色拉 (Waldorf salad) 三、尼斯色拉 (Salade nicoise) 四、凯撒色拉 (Caesar salad) 五、意大利海鲜色拉 (Italy seafood salad) 六、法式土豆色拉 (Salade tourangelle) 七、卷心菜色拉 (Coleslaw) 八、墨西哥色拉 (Mexico salad) 九、匈牙利牛肉色拉 (Beef salad hungary style) 十、金枪鱼米饭色拉 (Tunafish and rice salad) 十一、厨师色拉 (Chef's salad) 第二节 冷食类开胃菜制作技术 一、红酒醋腌鲱鱼 (Marinate herring in red wine vinegar) 二、糖醋汁腌鲱鱼 (Marinate herring in sweet and sour sauce) 三、塔塔三文鱼 (Tartare de saumon) 四、香草海鲜肉酱 (Terrine de sandre aux fine herbes) 五、什锦鹅肝冻 (Pressee de legumes au foie gras) 六、法式煎兔肉配兔肝酱 (Ogteau de foie de lapin, l'epaule et l'abats en persillade) 七、鲜虾睹喱 (Shrimp jelly) 八、沙勿罗冻鸡 (Chaud-frioid chicken) 九、日本刺生 (Japanese sashimi) 十、日本寿司 (Japanese sushi) 十一、杏脯腌鱼 (Apricot salted fish) 十二、冻生牛肉片 (Carpaccio) 第三节 热食类开胃菜制作技术 一、洛林蛋挞 (Quiche lorraine) 二、焗酿斑克卷 (Les crepes farcies) 三、芝士梳夫利 (Souffles au fromage) 四、尼斯式烤酿蔬菜 (Legumes gratinees nicoise) 第四节 其他类开胃菜制作技术 一、煮芦笋穆斯林少司 (Asperges sauce mousseline) 二、法式香草奄列 (Omelettes flux fines herbes) 三、西班牙煎蛋奄列 (Platesfi l'espagnole) 四、西班牙海鲜饭 (Paella) 五、肉酱意大利粉 (Spaghetti bolognaise) 六、海鲜意大利粉 (spaghetti with seafood sauce) 七、烧炭党式拌意粉 (Spaghetti a la earbonara) 第四章 海鲜主菜制作技术 一、煮大比目鱼荷兰汁 (Turbotins pochés, sauce hollandaise) 二、刁其利式鱼柳 (Filets de barbue dugl4r4) 三、法式海鲜鱼卷 (Paupiettes de merlu au Noilly) 四、藏红花烩海鲜 (Stewed seafood in saffron and white wine sauce) 五、缤纷龙删鱼柳 (Filets de sole bonne femme) 六、磨坊主妇式煎鱼柳 (Soles OU TruiteMEUNIERE') 七、香煎三文鱼 (Dos de saumon sur peau) 八、香炸龙删鱼柳 (Soles frits au gitron en goujonnette) 九、芝士焗扇贝 (Coquilles saint-jacques au gratin) 十、花菜海鱼塔 (Chartreuse de lotte a la mousseline de broccoli) 十一、油封狼鲈鱼 (Dos de bar confit) 十二、泰式甜酸鲷鱼片 (Sweet and sour pomfret) 十三、辣汁香菜炒青口 (Fried oyster with jinceny ta ti chill sauce) 十四、摩根式焗鲈鱼 (Baked bass, garnished spinach, Morgan style) 十五、酥皮三文鱼派 (Baked salmon pate) 十六、墨西哥焗肉蟹 (Baked crab meat with chick peas with curry) 十七、俄式烤鱼 (Baked fish, Russian style) 十八、白菜酿肉卷 (Stuffed meat in cabbage and baked cheese on top) 十九、虾天妇罗 (Shrimp Tempura) 二十、酒香小龙虾配芒果味生菜色拉 (Pan-fled langouste served on salad) 第五章 畜肉主菜制作技术 一、胡椒牛扒 (Steaks an poivre) 二、汉堡牛扒 (Hamburger steak with mushroom sauce) 三、贝尔西牛扒 (Steaks sautes, la sauce bercy) 四、罗西尼牛扒 (Tournedos rossini) 五、维也纳式牛仔吉利 (Wiener schnitzel, Escalopes de veau viennoise) 六、芥末猪扒 (Mignons de porc a la moutarde) 七、匈牙利烩牛肉 (Hungarian beef goulash) 八、胡萝卜煨牛肉卷 (Paupiettes de veau aux carottes) 九、香煎羊扒配蒜味奶油汁 (Noisettes d'agneau a la creme d'aid) 十、马伦戈烩小牛肉 (Veau marengo) 十一、红酒烩牛肉 (Estouffade de

<<西菜制作技术>>

bmuf bourguignonne) 十二、 烤酿馅猪柳 (Fruit stuffed loin of pork) 十三、 香草风味烤羊柳 (Carredagneau persille) 十四、 比吉达猪柳 (Pork chop piccata) 十五、 德式牛肉卷 (Stew beef roll, German style) 十六、 威灵顿牛柳 (Filet de boeuf wellington) 十七、 香梨烤肉 (Grilled pear beef fillet with season oil souse) 十八、 B.B.Q排骨 (Roasted best believable quality pork rib) 十九、 美式烤猪腿 (Roasted pig leg with souse, American style) 二十、 德式咸猪手 (Stewed knuckle, German style) 二十一、 菠萝丁香火腿 (Roasted pineapple and ham) 二十二、 烤德式啤酒肠 (Roasted beer sausage) 二十三、 巴黎牛扒 (Entrecotes de boeuf cafe de Paris) 二十四、 伦敦式羊扒 (Lacey's restaurant london lamb chop) 二十五、 沙嗲肉串 (Skewed beef satay with pineapple salad) 二十六、 法式烩小牛腿 (Jarret de veau braise) 二十七、 美式香草锡纸焗乳牛腿 (Roast leg of veal, American style) 第六章 禽肉主菜制作技术 一、 克克特焖鸡 (Poulets cocotte Grand-Mere) 二、 香橙烤鸭 (Canetons a l'orange) 三、 香煎鸭胸 (Supremes de caneton aux cerises) 四、 法式白汁烩鸡 (Fricassee de volaille a l'ancienne) 五、 啤酒烩鸡 (Coq a la biere) 六、 巴斯克式烩鸡 (Poulet saute facon basquaise) 七、 猎户扒鸡 (Poulets saut4s chasseur) 八、 金牌鸡胸吉列 (Escalopes de poulet 'Cordon Bleu') 九、 西式咖喱鸡 (Curry chicken, french style) 十、 串烧鸡柳 (Brochettes de volaille Tandouri) 十一、 美式扒鸡魔鬼少司 (Poulets grilles a l'americaine, sauce diable) 十二、 诺曼地式苹果煎鸡扒 (Poulets sautes facon vallee d'auge) 十三、 蘑菇烩仔兔 (Lapereaux aux champignons) 十四、 蜜汁烤鸡翅 (Roast chicken wings in honey sauce) 十五、 红酒汁烤鸡肉卷 (Chicken breast roll with shrimp, claret sauce) 十六、 香煎法式鹅肝 (Pan-fried goose liver) 十七、 火腿鸡肉卷 (Supreme de volaille farci de jambon d'Auvergne) 十八、 露桃酿鸡脯 (Peach stuffed chicken breast) 十九、 腐乳炸鸡 (Bean cheese fried chicken) 二十、 芦笋鸡酥盒 (poulet argenteril vol-ar-vent) 二十一、 日式鸡肉卷 (Japanese chicken roll) 二十二、 非洲鸡 (African chicken) 二十三、 美式扒春鸡 (Grilled spring chicken with ham, American style) 二十四、 香橙烩鸭 (Stewed orange duck with orange souse) 二十五、 泰国青咖喱鸡 (Green curry chicken, Thai style) 二十六、 香辣鸡翼 (Deep fried chicken wings) 二十七、 香煎鹅肝配苹果汁 (Pan fried goose liver with apple sauce) 二十八、 美式烤鸡 (Roasted chicken) 第七章 蔬菜及快餐菜肴制作技术 一、 密西根焗土豆肉饼 (Michigan meat and potato loaf) 二、 印度尼西亚炒饭 (Indonesian fried rice) 三、 羊肉云吞 (Ravioli napolitano) 四、 香炸芝士球 (Deep fried mozzarella cheese bold) 五、 韩国面饼 (Korean pan-cake) 六、 韩国泡菜 (Korean pickled) 七、 韩国海鲜蛋卷 (Korean seafood roll) 八、 日式炸豆腐 (Japanese deep-fried bean curd) 九、 鸡皇饭 (帝王鸡饭) (Chicken king rice) 十、 炸鸡肉团 (Deep fried chicken ball) 十一、 炸鱼饼 (Deep fried fish cakes) 十二、 炸洋葱圈 (Deep fried onion Rings) 十三、 牛肉汉堡包 (Beef hamburger) 十四、 海鲜比萨 (Seafood pizza) 十五、 公司三明治 (Club Sandwich) 十六、 美式厚皮培根比萨 (American bacon pizza) 十七、 意式薄皮金枪鱼比萨 (Italian tuna pizza) 十八、 夏威夷水果比萨 (Hawaiian fruits pizza) 第八章 餐后甜点制作技术 一、 法式焦糖布丁 (Creme renversee au caramel) 二、 雪花蛋奶 (CEufs a la neige) 三、 咖啡慕斯 (Mousse glac4 aux cafe) 四、 火焰煎香蕉 (Banana flamb4) 五、 苹果夏洛特 (Charlotte aux pommes) 六、 法式水果米饭布丁 (Riz a l'imperatrice) 七、 焦糖苹果挞 (Tarte tatin) 八、 法式传统苹果挞 (Tarte aux pommes) 九、 法式水果小蛋糕 (Cake aux fruits) 十、 橙酒梳夫利 (Souffles a la liqueur) 十一、 松炸苹果圈 (Beignets de pommes) 十二、 苏珊斑克 (Crepes suzette) 十三、 红酒烩梨 (Poires au vin rouge) 十四、 水果冷汤 (Fruits cool soup) 十五、 苹果派 (Apple pie) 主要参考文献

<<西菜制作技术>>

章节摘录

插图：二、西餐烹饪的特点1．讲究营养价值西餐的营养价值主要体现在菜肴中原料的应用和烹饪理念上。

随着物质生活水平的日益提高，现今的人们在追求美味的同时，也越来越重视膳食的营养价值了，清新、健康的美食理念已经成为了一种全球健康饮食的潮流和风尚。

2．卫生标准严格西餐厨房的工作环境干净、整洁，具有严格的卫生标准，重视操作卫生的安全性。针对不同的原料和菜品选用塑料菜板的颜色也不同：切生肉用红菜板，切熟食用白菜板，切海鲜用蓝菜板，切蔬菜用绿菜板等。

另外西餐原料的选料讲求新鲜、加工精细。

肉类原料经过加工处理后一般都要冷藏，以达到洁净的卫生标准；蔬菜类原料一般都是已经经过加工处理的半成品原料，这样减少了在厨房里清洗加工的工序，既减少了人工、提高了工作效率、加快了速度，也保证了原料的品质，使厨房的管理更加便捷。

3．原料使用考究西餐制作中原料以牛肉、羊肉和海鲜鱼类为主，配以各种蔬菜和水果。

原料中喜欢用黄油、奶油、牛奶、奶酪和各种香草调味料等，烹制出的菜肴具有独特的香味，同时这也是一些亚洲人不习惯西餐风味的原因。

4．刀工成形便捷西餐制作中，原料多以大块或整形为主，刀工成型简洁，烹制中不易入味，上菜时多伴有调味酱汁：少司（Sauce）。

5．制作方法精细西餐制作方法精细，主要有煎、炸、烤、焖、烩、煮、炭烤和熏制等。

其中尤以铁扒和烤制的方法最具特色。

烹调中特别强调保持原料自身的原汁原味。

如牛肉、羊肉、鹿肉等煎扒类菜肴以5~8成熟为佳，而猪肉、鸡肉和鱼肉等习惯为全熟。

6．装盘精致、美观，荤素搭配适宜西餐菜肴的装盘层次分明，色彩鲜艳，讲究原料之间色彩的自然搭配，形状的巧妙配合等，尤其喜欢用立体的、抽象的或是各种空间几何图案和造型来美化、装饰菜肴，以突出一种自然的美感，但很少用具体的形象装饰，这一点和中餐常用的盘饰有很大的区别。

<<西菜制作技术>>

编辑推荐

《西菜制作技术》由科学出版社出版。

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:<http://www.tushu007.com>