

<<烹饪基本功>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基本功>>

13位ISBN编号：9787030324016

10位ISBN编号：7030324013

出版时间：2012-6

出版时间：科学出版社

作者：王劲 编

页数：189

字数：270000

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>

<<烹饪基本功>>

内容概要

本书作为烹饪专业的一门重要的基础操作课程，在内容编排上，以“操作工艺”为核心，分解工作任务，并附有插图，营造直观的认知环境，体现了实用性。

本书内容定位准确，符合烹饪工作的实际操作过程和职业学生的认知规律；能够让学生在基本功的学习与实践训练中，掌握多项操作技能。

本书共七个主题，内容包括刀工、翻锅、烹饪原料初加工训练、调味技能训练、火候技能训练、烹饪美工、面点基本功。

本书可作为职业学校烹饪专业教材，还可作为餐饮企业从业人员的培训教材和烹饪爱好者的自学用书。

<<烹饪基本功>>

书籍目录

绪论

模块二 成熟度的判断

模块三 火候的运用

主题6 烹饪美工

模块一 烹饪美工基础

模块二 常见动植物的切削和雕刻

模块三 盘边点缀

模块四 水果拼盘

主题7 面点基本功

模块一 面点基本操作技术

模块二 面点基本成形技术

模块一 认识烹饪体能

模块二 腕力、臂力、腿力的训练

主题8 烹饪体能训练

参考文献

<<烹饪基本功>>

章节摘录

版权页：插图：勺工就是厨师临灶运用炒勺（或炒锅）的方法与技巧的综合技术。即在烹制菜肴的过程中，运用相应的力量及不同方向的推、拉、送、扬、托、翻、晃、转等动作，使炒勺中的烹饪原料能够不同程度地前后左右翻动，使菜肴在加热调味、勾芡和装盘等方面达到应有的质量要求。

一、翻勺的基本方法和要求 在烹调过程中，要使原料在炒勺中成熟一致、入味均匀、着色均匀、挂芡均匀，除了用手勺搅拌以外，还要用翻勺的方法达到上述要求。

翻勺技术对菜肴的质量关系重大。

翻勺的方法很多，按原料在勺中运动幅度的大小和运动的方向可分为小翻勺、大翻勺、前翻勺、后翻勺、左翻勺、右翻勺，还有其他几种翻法，如助翻勺、晃勺、转勺以及手勺的运用等技法。

翻勺时是左手持握炒勺，右手持握手勺。

1 小翻勺 小翻勺又称颠勺，是最常用的一种翻勺方法。

这种方法因原料在其中运动的幅度较小，故称小翻勺。

其具体方法有前翻勺和后翻勺两种。

（1）前翻勺 前翻勺也称正翻勺，是指将原料由炒勺的前端向勺柄方向翻动，其方法分拉翻勺和悬翻勺两种。

1) 拉翻勺又称拖翻勺，即在灶口上翻勺，指炒勺底部依靠着灶口边沿的一种翻勺技法。

操作方法：左手握住勺（或锅耳），炒勺向前倾斜，先向后轻拉，再迅速向前送出，以灶口边为支点炒勺底部紧贴灶口边沿呈弧形下滑，至炒勺前端还未触碰到灶口前沿时，将炒勺的前端略翘，然后快速向后勾拉，使原料翻转。

技术要领：拉翻勺是通过小臂带动大臂的运动，利用灶口的杠杆作用，使勺底在上面前后呈弧形滑动；炒勺向前送时速度要快，先将原料滑送到炒勺的前端，然后顺势依靠腕力快速向后勾拉，使原料翻转。

这“拉、送、勾拉”三个动作要连贯、敏捷、协调、利落。

适用范围：这种翻勺方法在实践操作中应用较为广泛，单柄勺、双耳锅均可使用，主要用于熘、炒、爆、烹等烹调方法。

2) 悬翻勺是指将勺端离灶口，与灶口保持一定距离的翻勺方法。

操作方法：左手握住勺柄，将勺端起，与灶口保持一定距离（为20-30cm），使炒勺前低后高，先向后轻拉，再迅速向前送出，原料送至炒勺前端时，将炒勺的前端略翘，快速向后拉回，使原料做一次翻转。

技术要领：向前送时速度要快，同时炒勺向下呈弧形运动；向后拉时，炒勺的前端要迅速翘起。

适用范围：这种翻勺方法单柄勺、双耳锅均可使用，主要适用于熘、炒、爆、烹等烹调方法。

（2）后翻勺 后翻勺又称倒翻勺，是指将原料由勺柄方向向炒勺的前端翻转的一种翻勺方法。

操作方法：左手握住勺柄，先迅速后拉，使炒勺中原料移至炒勺后端，同时向上拖起，当拖至大臂与小臂成90°

角时，顺势快速前送，使原料翻转。

技术要领：向后拉的动作和向上托的动作要同时进行，动作要迅速，使炒勺向上呈弧形运动，当原料运行至炒勺后端边沿时，快速前送，“拉、托、送”三个动作要连贯协调，不可脱节。

适用范围：后翻勺一般适用于单柄勺，主要用于烹制汤汁较多的菜肴，旨在防止汤汁溅到握炒勺的手上。

<<烹饪基本功>>

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>