

<<冷盘制作与食品雕刻艺术>>

图书基本信息

书名：<<冷盘制作与食品雕刻艺术>>

13位ISBN编号：9787030349019

10位ISBN编号：7030349016

出版时间：2012-7

出版时间：科学出版社

作者：姚春霞 编

页数：151

字数：120000

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>

## <<冷盘制作与食品雕刻艺术>>

### 内容概要

本书立足于专业性、行业性、实用性和前瞻性，在内容上涵盖冷盘制作和食品雕刻两大部分，主要包括冷盘制作与食品雕刻艺术概述，冷菜制作工艺，冷菜装盘，食品雕刻基础知识，常见果蔬雕刻作品制作实例，泡沫雕、琼脂雕、糖艺、食品简介，以及食品雕刻创作设计与制作训练等。结构上以理论知识为基础，以精选菜例为主体，辅以精美图片，图文并茂，重点突出，常识叙述与要点总结相得益彰，趋势提示与启发创新有机对接，有利于读者专业技能的强化和综合素质的提升。

本书既可作为普通高等院校餐旅管理与服务类专业教材，也可供高职高专院校选用，还可作为餐饮业厨师行业岗位培训教材或自学用书。

## <<冷盘制作与食品雕刻艺术>>

### 书籍目录

- 模块一 冷盘制作与食品雕刻概述
  - 专题一冷盘制作与食品雕刻的概念、起源与发展
  - 专题二冷盘制作与食品雕刻的地位、作用与要求
- 模块二 冷菜制作工艺
  - 专题一炆、拌工艺
  - 专题二煮、卤、酱工艺
  - 专题三醉、糟、泡工艺
  - 专题四蜜汁、挂霜工艺
  - 专题五\*、酥工艺
  - 专题六腌、腊、熏工艺
  - 专题七蒸、冻工艺
  - 专题八冷菜的调味
- 模块三 冷菜装盘
  - 专题一冷菜装盘的基本要求
  - 专题二冷盘拼摆的常用手法和步骤
  - 专题三冷菜装盘的类型及式样
  - 专题四冷菜花色拼盘的要求
  - 专题五冷菜花色拼盘实例——蝴蝶拼摆
- 模块四 食品雕刻基础知识
  - 专题一食品雕刻的类型
  - 专题二食品雕刻的基本形态和变形
  - 专题三食品雕刻的基本步骤
  - 专题四食品雕刻的常用原料和基本工具
  - 专题五食品雕刻的常用刀工手法
  - 专题六食品雕刻半成品及成品的保存方法
- 模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例
- 模块六 泡沫雕、琼脂雕、糖艺简介
- 模块七 食品雕刻创作设计与制作训练
- 主要参考文献

## &lt;&lt;冷盘制作与食品雕刻艺术&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：生拌生拌的主料多用蔬菜和生料，经过洗净、消毒（有的用盐爆腌一下）、切制后，直接加调味品调拌均匀。

如拌西红柿、刀拍黄瓜、拌海蜇皮等。

熟拌熟拌是原料经过水焯、煮烫成熟后晾凉，改刀后加入各种调味品调拌均匀。

如拌毛豆、拌泥蒿、拌肚丝、拌三鲜、拌腰片等。

生熟混拌生熟混拌是将生、熟原料分别切制成各种形状，然后按原料性质和色泽排放在盘中，食用时浇上调味品拌匀。

如蒜泥白肉等。

近年来随着厨师的创新，拌菜又增添了两类：捞拌和温拌。

捞拌（捞汁）“捞汁”是句广东话，原本的意思是吃饭的时候用菜汁拌饭，更多的时候，是因为菜的味道做的非常好，为了下饭就连菜的汤汁都和饭一起吃掉，而不剩下。

“捞汁”就是连汁都捞净的意思。

后来，“捞汁”有了进一步的发展，摒弃了“捞汁”的原本意思，发展为“捞伴菜”。

由于南方海鲜比较丰富，一般海鲜的“捞汁”比较多。

尤其是对于新鲜的海鲜，通过厨师们调出各种味汁可以直接蘸食，也可以直接把味汁浇在做好的冰镇菜上，所以，捞拌的特点是汁多。

温拌，即热拌，或将拌好凉菜上桌前加热。

多用于海鲜和内脏的拌制。

炆制菜肴的定义和分类炆是先把原料切成丝、片、块、条等，用沸水稍烫一下，或用油稍滑一下，然后滤去水分或油分，加入以花椒油为主味的调味品，最后拌和。

炆制菜肴具有鲜醇入味的特点。

炆一般分为生炆、焯炆、滑炆三种。

生炆生炆是将可生吃的原料用热花椒油等调料拌，如炆生菜。

焯炆焯炆是将主料用沸水焯一下，然后沥干水分，在冷水中冲凉后沥干，加入调味品和淋上花椒油。

焯炆的菜品以脆性原料为主，如炆扁豆、炆腰花等。

滑炆滑炆是原料必须经过上浆处理，放入油锅内滑熟滑透，取出控油，再用热水冲洗掉油分，加调料拌，如炆鸡片、炆冬笋等。

滑炆在实际中应用较少。

拌、炆菜肴的区别拌和炆两种烹调技法，有很多相似之处。

有些地区的拌、炆不分，视为一种技法。

实际上，这两种技法在鲜香、脆嫩、爽口相同的特点下还是略有区别。

拌，以水焯、煮烫为主，炆除焯水烫外，还使用滑油的方法。

从调料上看，拌主要用麻油（或麻酱）、酱油、醋、糖、盐、味精、姜末、葱花等，也多用三合油（酱油、醋、麻油）拌制。

炆则多用热花椒油加调料拌制，总体来说，炆的味道更浓烈。

其要领是：为使炆菜入味，炆入作料后要加盖稍闷，以不使菜品跑味。

2 拌、炆菜肴的制作要点脆嫩清爽这是拌菜与炆菜的第一要求，也是一个重要的关键。

如果制作出来的拌菜与炆菜，又烂又腻，则先失掉了它的风味特点。

为了保证脆嫩清爽，必须在选料和加工处理上，认真对待。

对于生料拌，一定要选择新鲜的脆嫩原料，这是保证生拌的前提条件。

对于熟料拌，无论何种加热处理都要以保证脆嫩为出发点，例如用水炆法，只能在水开后下锅，在火上或离火迅速挑翻几下，使之均匀受热，一见转为翠绿，断掉生味，立即出锅投入凉开水中浸泡，只有这样，炆后才能保持质地脆嫩；色泽鲜艳、清爽利口。



<<冷盘制作与食品雕刻艺术>>

编辑推荐

<<冷盘制作与食品雕刻艺术>>

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>