

<<中式烹调技艺>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调技艺>>

13位ISBN编号：9787040116502

10位ISBN编号：7040116502

出版时间：2002年1月1日

出版时间：第1版 (2002年1月1日)

作者：李刚等编

页数：166

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>

<<中式烹调技艺>>

内容概要

中式烹调概述，鲜活烹饪原料的初步加工，刀工刀法和勺工技艺，出肉及整料去骨，干货原料的涨发，烹饪原料的初步热处理，热菜的配菜，火候知识，调味，制汤，上浆、挂糊和勾芡，菜肴的烹调方法，热菜装盘，宴席知识，西式烹调简介，快餐基础知识等。

《中式烹调技艺（烹饪专业）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

《中式烹调技艺（烹饪专业）》采用出版物短信防伪系统，同时配套学习卡资源。

用封底右下方的防伪码，按照《中式烹调技艺（烹饪专业）》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作。

书籍目录

第一章 中式烹调概述第一节 烹调概述第二节 中式菜肴的特点及风味流派思考与练习第二章 鲜活烹饪原料的初步加工第一节 新鲜蔬菜的初步加工第二节 水产品的初步加工第三节 家禽、家畜内脏和四肢的初步加工思考与练习第三章 刀工刀法和勺工技术第一节 刀工刀法第二节 勺工技术思考与练习第四章 出肉及整料去骨第一节 常用水产品的出肉加工第二节 整料去骨思考与练习第五章 干货原料的涨发第一节 干货原料涨发的概念及意义第二节 干货原料涨发的方法和基本原理第三节 常用干货原料涨发实例思考与练习第六章 烹饪原料的初步热处理第一节 焯水第二节 过油第三节 汽蒸第四节 走红思考与练习第七章 热菜的配菜第一节 热菜配菜的重要性第二节 热菜配菜的原则和方法第三节 菜肴的命名思考与练习第八章 火候知识第一节 火力与火候第二节 烹制时的热源和传热方式第三节 烹制过程中原料的变化思考与练习第九章 调味第一节 味觉和味第二节 调味的作用和原则第三节 调味的方法和过程第四节 常见菜肴味型与自制复合调料思考与练习第十章 制汤第一节 制汤的意义和汤汁的分类第二节 汤汁的制作第三节 荤汤形成的原理思考与练习第十一章 上浆、挂糊和勾芡第一节 上浆、挂糊、勾芡的用料及其作用第二节 上浆第三节 挂糊第四节 勾芡思考与练习第十二章 菜肴的烹调方法第一节 烹调方法的分类第二节 热菜的烹调方法思考与练习第十三章 热菜装盘第一节 热菜装盘的基本要求第二节 菜肴与盛器的配合第三节 热菜的装盘方法第四节 热菜的装饰思考与练习第十四章 宴席知识第一节 宴席的作用和种类第二节 宴席菜肴的配置第三节 宴席菜单的设计第四节 宴席的准备及上菜程序思考与练习第十五章 西式烹调简介第一节 我国西式烹调概述第二节 法式、俄式、意大利式菜肴的特点及烹调方法思考与练习第十六章 快餐基础知识第一节 快餐的发展状况第二节 中式、西式快餐概述思考与练习主要参考书目

章节摘录

插图：（一）传热方式烹调过程中，大都采用传热能力强、保温性能优良的厨具。其目的就是便于更好地进行热传递，把热能通过厨具传给传热媒介或直接传给被烹原料，使其成熟。一般来说有三种基本传热方式，即热传导、热对流和热辐射。

热传导、热对流均需借助于传热介质实现，而热辐射则是无介质传热。

1.热传导热传导是由于大量分子、原子或电子的相互撞击，使热量从物体温度较高的部分传至温度较低部分的传热方式，是固体和液体传热的主要方式，如盐焗、泥烤、竹筒烤等烹调方法。

2.热对流以液体或气体的流动来传递热量的传热方式，叫热对流。

热对流是以液体或气体作为传热介质的，在循环流动中，将热量传给烹饪原料。

热对流是由于分子受热后膨胀，能量较高的分子流动到能量较低的分子处，把部分能量传给能量较低的分子直至达到能量平衡为止，如蒸、炸、煮等烹调方法等。

3.热辐射热辐射不需要传热介质，是从热源沿直线直接将热量向四周发散出去，使周围物体受热的。

烹调中热辐射的方式，主要是电磁波。

电磁波是辐射能的载体，被烹饪原料吸收时，所运载的能量便会转变为热能，对烹饪原料进行加热并使之成熟。

根据波长的不同，电磁波可分为很多种，在烹制传热中专门运用的主要是红外波段的直接致热热辐射和间接致热的微波辐射。

远红外线是属于热辐射射线的范围，热辐射射线一般载有人体能感觉到的热能。

远红外线不同于一般的热辐射，它不仅载有辐射热能，还具有较强的穿透能力。

由于具有穿透能力，能深入到烹饪原料内部，它不仅使烹饪原料表面被加热，而且能使烹饪原料内部分子吸收能量后发生物理变化产生热能对烹饪原料加热（烘烤原料便是利用这一原理，同时也有热对流的作用），因此远红外线加热具有热效率高、加热速度快的特点。

微波是一种频率较高的电磁波，它所运载的能量人体感觉不到，它不属于热辐射射线，因此不能对烹饪原料表面直接加热。

微波加热的原理是利用较强的穿透力深入到烹饪原料内部，并利用其电磁场的快速交替变化，引起烹饪原料中水及其他极性分子的振动，使振动的分子之间相互摩擦碰撞而产生热量，进而达到加热的目的。

<<中式烹调技艺>>

编辑推荐

《中式烹调技艺(烹饪专业)》由高等教育出版社出版。

<<中式烹调技艺>>

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>