

<<冷菜、冷拼与食品雕刻技艺>>

图书基本信息

书名：<<冷菜、冷拼与食品雕刻技艺>>

13位ISBN编号：9787040116526

10位ISBN编号：7040116529

出版时间：2002-12

出版级别：高等

作者：夏庆荣主编

页数：161

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>

<<冷菜、冷拼与食品雕刻技艺>>

前言

改革开放以来，随着我国国民经济不断增长，人民生活水平的不断提高，中等烹饪教育也得到了快速的发展。

为了落实面向21世纪中等职业教育国家教材规划，更好地适应新世纪社会主义市场经济的发展，满足中等职业学校人才培养和高素质劳动者的需要，根据教育部职成教司新颁布的“中等职业学校烹饪专业课程设置”和“冷菜、冷拼与食品雕刻技艺教学基本要求”，我们编写了这本教材。

本书共分七章，内容有绪论，冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识，冷菜制作方法，冷盘拼制方法，食品雕刻方法，菜肴的盘饰及果盘制作，筵席冷盘的设计与冷菜、冷拼的创新等。

本书采用模块结构，分为基础模块、实践模块、选学模块。

前两个模块的内容为必修，选学模块内容由学校根据各地实际需要选定。

教材中各章节知识既相对独立，又相互交叉，把冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识、操作方法等内容有机地融合一体，以由浅入深、由易入难、按学生的认识规律和操作顺序排列，方便教学。

在内容上，做到图文并茂，理论联系实际，以《职业技能标准》、《中华人民共和国工人技术等级标准》的中级中式烹调师等级标准为依据，同时又体现新设备、新技术、新工艺的要求，既有针对性，又能适应我国加入WTO后与国际接轨的新要求，突出中等职业学校技能训练的教学内容，为培养饭店高素质的烹饪人员和专门人才战略任务服务。

本书讲授共需180学时，具体安排见下表（供参考）。

<<冷菜、冷拼与食品雕刻技艺>>

内容概要

《冷菜冷拼与食品雕刻技艺（烹饪专业）》共分7章，内容包括：绪论，冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识，冷菜制作方法，冷盘拼制方法，食品雕刻的方法，菜肴的盘饰及果盘制作，筵席冷盘的设计与冷菜、冷拼的创新等。

《冷菜冷拼与食品雕刻技艺（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。

《冷菜冷拼与食品雕刻技艺（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《冷菜冷拼与食品雕刻技艺（烹饪专业）》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作。

<<冷菜、冷拼与食品雕刻技艺>>

书籍目录

绪论思考与练习第一章 冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识第一节 冷菜、冷拼与食品雕刻制作的主要设备和工具第二节 冷菜、冷拼制作的基本知识第三节 食品雕刻制作的基本知识思考与练习第二章 冷菜制作方法(一)第一节 拌、炆、腌的概念、特点与菜例第二节 醉、糟、泡的概念、特点与菜例第三节 盐水煮、白煮的概念、特点与菜例, 思考与练习第三章 冷菜制作方法(二)第一节 卤、酱、冻的概念、特点与菜例第二节 油炸卤浸、油焖的概念、特点与菜例第三节 腊、风、熏的概念、特点与菜例第四节 烤、脱水制品的概念、特点与菜例思考与练习第四章 冷盘拼制方法第一节 冷盘拼制的艺术要求第二节 冷盘拼制方法思考与练习第五章 食品雕刻的方法第一节 花卉、虫鱼的雕刻第二节 鸟兽、山水的雕刻第三节 人物、其他品种的雕刻第四节 瓜盅、瓜灯的雕刻第五节 黄油雕、冰雕、糖雕第六节 食品雕刻制品应用及贮藏思考与练习第六章 菜肴的盘饰及果盘制作第一节 菜肴的盘饰第二节 果盘制作思考与练习第七章 筵席冷盘的设计与冷菜、冷拼的创新第一节 筵席冷盘的设计第二节 冷菜、冷拼的创新思考与练习主要参考书目附彩图

<<冷菜、冷拼与食品雕刻技艺>>

章节摘录

(一) 腌的概念与特点 腌就是以精盐、酒、糟卤等为主的调味料把原料拌和、擦抹或浸渍,并经过静置一段时间后,使原料入味的一种制作方法,具有质地脆嫩、香味浓郁、风味独特的特点。

(二) 腌的种类 腌制方法较多,根据所用调味料的不同,具体可分为盐腌、糖腌两大类。

1. 盐腌 盐腌就是以精盐为主要调味品,将烹饪原料拌和、浸渍,以除去原料的水分和异味,使原料入味的方法。

但通常多配合其他烹调方法的前一道加工工序。

2. 糖腌 糖腌是将烹饪原料加入少许精盐,腌渍一段时间后,挤出水分后再加入白糖及其他调味品再腌渍,使原料入味即可食用的制作方法。

(三) 腌的操作要领 (1) 腌制时间的长短,应根据季节、气候以及原料的质地、大小而定。

。含水分少的烹饪原料加水腌(又称水腌渍法),这样便于入味,且色泽均匀。

含水分多的烹饪原料可以直接用盐擦抹。

肉类腌制时原料在烹制前可用清水漂洗一下,以除去部分咸味和腥味,一些蔬菜腌品要挤去水分以后再制作。

(2) 糖腌原料一般选用脆嫩可生食的应时水果和蔬菜,糖腌汁的酸甜度要把握准,浓度适中。

<<冷菜、冷拼与食品雕刻技艺>>

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>