

<<烹饪基本功训练>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基本功训练>>

13位ISBN编号：9787040301762

10位ISBN编号：7040301768

出版时间：2010-7

出版时间：王启武 高等教育出版社 (2010-07出版)

作者：王启武 编

页数：82

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>

<<烹饪基本功训练>>

前言

为了更好地适应中等职业学校烹饪专业的教学要求以及现代餐饮行业快速发展的要求，体现职业教育即就业教育的特点，本书在编写时强调对专业技能的训练，重视实践能力与职业素质的培养，满足专业岗位对专业能力的需求，是烹饪专业课程改革成果的再现。

本书采取模块化的编写方式，以实践为主，理论为辅，以任务驱动的模式完成课堂教学，凸显了实用性、实践性、创新性和多样性的特点。

另外，为了给学生营造一个更加直观的认知环境，本书还采用图文并茂的形式，如尽可能使用图片或表格形式，将各个知识点呈现出来；配备拓展学生思维的思考与练习题，以引导学生自主学习。

本书根据中等职业学校烹饪专业学生学习的需要，增加体能训练环节，以使学生更好地掌握烹饪专业技能。

本书总授课时间为99学时，具体学时分配可参照下表。

使用者可根据需要和地方特色增减课时。

<<烹饪基本功训练>>

内容概要

《烹饪基本功训练（烹饪专业）》共分七个单元，内容包括：烹饪基本功知识、刀工基础知识、刀法基础知识、翻锅基础知识、勺法基础知识、面点基础知识和烹饪体能训练。

《烹饪基本功训练（烹饪专业）》编写参考了相关的国家职业标准和行业职业技能鉴定规范。

《烹饪基本功训练（烹饪专业）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，还可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

<<烹饪基本功训练>>

书籍目录

第1单元 烹饪基本功知识一、烹饪基本功的内容二、烹饪基本功在烹饪中的作用三、练好烹饪基本功的途径思考与练习第2单元 刀工基础知识一、刀工概述及其作用二、刀工的基本要求三、刀工的加工对象四、刀工刀具五、刀工的基本操作姿势思考与练习第3单元 刀工基础知识一、直刀法二、片三、剞刀法四、其他刀法(辅助刀法)思考与练习第4单元 翻锅基础知识一、翻锅的基本知识二、翻锅的作用三、翻锅的基本姿势四、翻锅的基本方法思考与练习第5单元 勺法基础知识一、握手勺的手势二、勺的操作方法思考与练习第6单元 面点基础知识一、面点基本功技能训练二、面团知识三、常用面点成型技法四、常用面点成熟技法思考与练习第7单元 烹饪体能训练一、手指力量训练二、手腕力量训练三、前臂力量训练思考与练习

<<烹饪基本功训练>>

章节摘录

插图：目前，随着科技的发展，烹饪新设备大量运用于烹饪过程中，大大地提高了烹饪加工中的科技含量。

厨房中常用的设备，如煤气灶、电烤箱、冰箱等，使热量容易控制。

而自动化的刀具、搅拌机、粉碎机、切片机、油炸锅、控温电铛以及其他一些加工设备使菜点制作越来越简单。

它们具有加工工艺优良、规格大小一致、加工速度快等特点。

另外，各种现代化的冷冻设备、保鲜技术，如速冻、罐装、干冻、真空包装、放射性处理等，把越来越多的食品提供给人们。

食品保鲜技术的发展还产生了另外一种影响，即可使食品的准备加工过程大大提前，导致方便食品在食品市场的销售量日益增加。

在此，传统的烹饪手工加工工艺受到了挑战。

一方面，一些厨师把方便食品和现代化的厨具设备看做是一种威胁，害怕这些产品最终会威胁到他们的生存。

因为如果所有的食品都可以预先准备好，或由机器来处理，那么就没有必要再用技术熟练的厨师或专业人员了。

另一方面，一些厨师又过分依赖这些烹饪机械设备，严重影响了厨师们掌握烹饪基本功的热情。

特别是那些初学者，认为只要能炒菜，菜炒好就可以了，因而忽视了苦练烹饪基本功。

以上的状况都是很片面的，实际并非如此。

菜点的质量在很大程度上仍然依赖于厨师的处理技巧。

许多新产品、新设备所能做的只是一些不需要特殊技术的工作，如削土豆或做菜泥等，这样就把厨师从繁重的劳动中解脱出来，使得他们有更多的时间去做技巧性强的工作。

所以，每一道特色风味菜点还是必须由技术熟练、基本功扎实的厨师来完成。

尽管生产自动化和方便食品在人们生活中的地位日渐升高，但人们永远需要那些想象力丰富的厨师为他们创作新佳肴、开发新技术，需要技术娴熟的厨师融合烹调技巧，制作高品质的菜点，供人们享用。

烹饪专业的手工操作特殊性，决定了今后很长时间内，传统烹饪还是以手工操作为主，以机械设备为辅。

<<烹饪基本功训练>>

编辑推荐

《烹饪基本功训练(烹饪专业)》是中等职业教育国家规划教材配套教学用书。

<<烹饪基本功训练>>

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>