

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787111320722

10位ISBN编号：7111320727

出版时间：2011-1

出版时间：机械工业

作者：于贵昌//潘长庆

页数：119

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>

<<中式烹调师>>

前言

根据《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》、《国务院关于大力发展职业教育的决定》以及《关于进一步加强高技能人才工作的意见》等相关政策和法规，国家相关部门制定了职业教育攻坚计划，加快培养数量充足、结构合理、素质优良的技术技能型、复合技能型和知识技能型高技能人才，实施为中国“制造”千万能工巧匠的重大战略举措。

为配合职业教育攻坚计划和高技能人才的培养，作为高技能人才的重要培养基地，高职高专、高级技工学校和技师学院正加快对高技能型人才的培养，进一步强化实训教学的改革力度。

而教材的质量直接影响着高技能型人才培养的质量，因此，编制一套真正适合实训教学的教材是当今亟需解决的问题。

为了突出“加强高技能型人才的实践能力和职业技能的培养，高度重视实践和实训环节教学”的要求，结合最新的国家职业标准，我们组织了一批有实践经验的专家、教授和高级技师编写了这套“职业技能训练用书”。

本套职业技能训练用书的编写特色是：1) 教材编写以职业能力建设为核心，在职业分析、专项能力构成分析的基础上，把职业岗位对人才的素质要求，即知识和技能进行重新整合，突破传统的学科教育对学生技术应用能力培养的局限，以模块构架实训教学体系。

2) 内容上涵盖国家职业标准对各学科知识和技能的要求，从而准确地把握理论知识在教材建设中的“必需、够用”，又有足够技能实训内容的原则；注重现实社会发展和就业需求，以培养职业岗位群的综合能力为目标，从而有效地开展对学生实际操作技能的训练与职业能力的培养。

3) 教材结构采用模块化，一个模块包含若干个项目，一个项目就是一个知识点，重点突出，主题鲜明，打破原有的教材编写习惯，不追求知识体系的多学科扩展渗透，而强调单科教学内容单纯化和系列教材的组合效应。

4) 以现行的相关技术和项目教学为基础，从提出训练目的和要求开始，设定训练内容，突出工艺要领和操作技能的培养。

在项目的“相关知识”部分，将项目涉及的理论知识进行梳理。

在“菜肴成品评分方法”中，以表格的形式对训练过程进行记录，将每个实训项目的训练效果进行量化，并相应地给出量化参考标准。

5) 教材内容充分反映当今的新知识、新技术、新工艺和新方法，具有一定的前瞻性和先进性。

<<中式烹调师>>

内容概要

书依据国家职业标准，紧密结合技能训练要求，内容上涵盖了国家职业标准中中式烹调(高级)各项操作技能的要求，坚持以能力为本，采用技能模块的模式，确保达到中式烹调(高级)的技能培养目标。本书分为五个模块，其主要内容包括原料初加工、原料分档与切割、原料调配与预制加工、菜肴烹调技法以及高级技能综合训练。

本书是中式烹调师(高级)技能训练和技能鉴定的必备用书，可作为有关职业院校技能训练用书，也可供广大的烹调专业从业人员学习和参考。

<<中式烹调师>>

书籍目录

前言模块一 原料初加工 项目一 鲜活原料的初加工 一、贝类的初加工方法 二、牛蛙的初加工方法 三、甲鱼的初加工方法 四、蛇的初加工方法 五、鲍鱼的初加工方法 六、蛤蜊的初加工方法 七、田螺的初加工方法 八、乌贼的初加工方法 九、虾的出肉加工方法 十、蟹的出肉加工方法 十一、菌藻类原料的初加工方法 项目二 加工性原料的初加工 一、中式火腿的初加工方法 二、碱发加工方法 三、鱿鱼干(或墨鱼干)的碱发加工方法模块二 原料分档与切割 项目一 原料部位分割 一、整鸡脱骨的方法与要求 二、整鱼脱骨的方法与要求 项目二 各种茸泥的加工 一、火腿茸泥的加工方法 二、猪肉茸泥的加工方法 三、鸡肉茸泥的加工方法 四、鱼肉茸泥的加工方法 五、虾肉茸泥的加工方法 六、蒜茸(泥)的加工方法 七、红薯泥的加工方法模块三 原料调配与预制加工 项目一 菜肴组配 一、包的组配方法 二、卷的组配方法 三、扎的组配方法 四、叠的组配方法 五、瓢的组配方法 六、穿的组配方法 七、塑的组配方法 八、象形冷菜的拼摆方法 项目二 调色、调味、调质处理 一、天然食用色素的调色方法 二、茶香味型的调制方法 三、果香味型的调制方法 四、醋椒味型的调制方法 五、鱼香味型的调制方法 六、勾芡的方法 项目三 制汤 一、高级奶汤的制作方法 二、高级清汤的制作方法 项目四 制冻 一、琼脂冻的制作方法 二、鱼鳞冻的制作方法 三、皮冻的制作方法 项目五 制蓉胶 一、鸡肉蓉胶的制作方法 二、鱼肉蓉胶的制作方法 三、虾肉蓉胶的制作方法模块四 菜肴烹调技法 项目一 热菜烹调技法 一、蜜汁的技法与应用 二、拔丝的技法与应用 三、扒的技法与应用 四、煨的技法与应用 五、炖的技法与应用 六、贴的技法与应用 七、塌的技法与应用 八、煽的技法与应用 项目二 冷菜烹调技法 一、挂霜的技法与应用 二、琉璃的技法与应用 三、熏的技法与应用 四、糟的技法与应用模块五 高级技能综合训练 项目一 热菜制作 一、龙井余鲍鱼的制作方法 二、烧蓑衣鲍鱼的制作方法 三、清汤竹荪的制作方法 四、金银鲜贝的制作方法 五、炸高丽蛭子的制作方法 六、酱爆牛蛙的制作方法 七、清炖甲鱼的制作方法 八、软烧甲鱼的制作方法 九、韭头炒鲜鱿的制作方法 十、酸辣乌鱼蛋的制作方法 十一、爆对虾片的制作方法 十二、炒芙蓉蟹黄的制作方法 十三、烧瓢香菇的制作方法 十四、鸡蓉瓢竹荪的制作方法 十五、火笋鸭的制作方法 十六、扒鱿鱼的制作方法 十七、扒瓢茄夹的制作方法 十八、套四宝的制作方法 十九、瓢炙鱼的制作方法 二十、三鲜脱骨鱼的制作方法 二十一、八宝刀鱼的制作方法 二十二、芙蓉鱼卷的制作方法 二十三、兰花豆腐的制作方法 二十四、真煎丸子的制作方法 二十五、锅贴豆腐的制作方法 二十六、冰鱼吐司的制作方法 二十七、烧虾脯的制作方法 二十八、炒桂花三泥的制作方法 二十九、纸包虾仁的制作方法 三十、荷叶米粉鸭肉的制作方法 三十一、锅贴金钱鸡的制作方法 三十二、锅塌金钱腰的制作方法 三十三、三穿鸡翼的制作方法 三十四、翡翠鱼丸的制作方法 三十五、果汁龙鳞虾的制作方法 三十六、酸辣鱼羹的制作方法 三十七、银汤烩肚片的制作方法 三十八、蜜汁江米枣的制作方法 三十九、拔丝西瓜的制作方法 四十、番茄煨牛肉的制作方法 四十一、清炖狮子头的制作方法 四十二、盐焗凤翅的制作方法 项目二 冷菜制作 一、炆田螺的制作方法 二、蒜泥白肉的制作方法 三、鱼香兔丝的制作方法 四、冻鸡的制作方法 五、青鱼冻的制作方法 六、水晶脍的制作方法 七、熏鸡的制作方法 八、糟鸡的制作方法 九、挂霜核桃仁的制作方法 十、琉璃核桃仁的制作方法 十一、荷塘小景的拼摆方法 十二、蝶恋花的拼摆方法参考文献

<<中式烹调师>>

章节摘录

插图：一般虾蓉中需要加入生肥膘10%、熟肥膘25%。

对狮子头来说，一般选用猪五花肉，冬季肥膘可占55%，夏季因肉的乳化能力小，应减小为40%左右。

2) 软质蓉胶：蓉胶的料形细腻，掺水比硬质蓉胶多，这一类蓉胶称为软质蓉胶。

软质蓉胶一般适用于水氽、蒸等烹调方法，如鱼圆、鸡糕以及瓢菜、包卷菜的辅料等。

一般蒸制或起黏合剂作用的蓉胶，可加入蛋液、生肥膘、淀粉、水等辅料，用于水氽的蓉胶（鱼圆），以水分为主。

3) 嫩质蓉胶：在水调蓉胶的基础上加入打发的蛋清，使蓉胶更加蓬松软嫩、色泽洁白，这一类蓉胶称为嫩质蓉胶。

制作嫩质蓉胶的原料必须是细蓉状的。

嫩质蓉胶适用于油氽、蒸、滑炒等烹调方法，如鸡蓉蛋、芙蓉鱼片、香炸云雾等。

4) 汤糊蓉胶：在鸡蓉或鱼蓉中加入较多的水分或汤汁，再掺入鸡蛋清、生肥膘、淀粉，使蓉胶成稀糊状，这一类蓉胶称为汤糊蓉胶。

制作此蓉胶的肉蓉越细越好，有时可用过筛法将粗颗粒去除。

鸡粥、鱼粥就是汤糊蓉胶的代表菜品。

(3) 制作蓉胶的技术要求1) 制作蓉胶的原料应是无皮、无骨、无筋络、无淤血伤斑的净料，且原料的质地要细嫩、吸水能力强。

2) 原料修整后要放在清水中浸泡出血水再破碎加工成小颗粒或蓉泥状。

3) 破碎加工的手法有机械破碎和手工破碎两种。

机械破碎的特点是速度快、效率高，但肉中会残留筋络和碎刺，手工破碎速度慢、效率低，但肉中不会残留筋络和碎刺。

用手工破碎的方法时，也应根据具体菜品的要求和地区特色采用不同的方法。

如“狮子头”宜采用细切的方法，虾仁采用细塌粗斩的方法，鱼肉则采用先刀背排捶、再刀刃排斩的方法。

4) 在用手处理时一定要先将菜墩清理干净，也可选用塑料斩板或在菜墩上垫一张干净的猪肉皮，避免污染现象的发生。

5) 调味时，一般粗蓉状的蓉胶可加入细葱、姜末、料酒汁和胡椒粉等，细蓉状的蓉胶则只能加葱、姜、料酒汁以及胡椒粉等一些粉末状的调味品。

<<中式烹调师>>

编辑推荐

《中式烹调师(高级)》：职业技能训练用书

<<中式烹调师>>

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>