

<<冷菜与冷拼制作技术>>

图书基本信息

书名：<<冷菜与冷拼制作技术>>

13位ISBN编号：9787111346609

10位ISBN编号：7111346602

出版时间：2011-7

出版时间：机械工业出版社

作者：文歧福，韦昔奇 主编

页数：198

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>

<<冷菜与冷拼制作技术>>

内容概要

本书是在南宁职业技术学院国家示范建设项目核心开发重点建设课程、2010年广西壮族自治区精品课程“烧卤与冷拼制作技术”最新教学改革建设成果的基础上，按照三星级以上的酒店和知名餐饮企业的厨房冷菜间的岗位工作任务开发而成。

全书依据传统与创新相结合的原则，在实用、应用、创新观念和理论方法的指导下，对历史资料和既有成果进行全面、系统、深入的梳理和创新研究，特别是选用历届全国各类烹饪大赛获得金奖的冷拼精品作为实训内容（以前传统冷拼教材只用手绘图进行训练，给教学和实训带来很大的不便），具有较高的理论与实践价值。

为方便教学，本书配备了电子课件等教学资源。

凡选用本书作为教材的教师均可登录机械工业出版社教材服务网www.cmpedu.com免费下载。

如有问题请致信cmpgaozhi@sina.com，或致电010-88379375联系营销人员。

<<冷菜与冷拼制作技术>>

作者简介

南宁职业技术学院骨干教师、中式烹调高级技师、广西烹饪大师、中式烹调职业技能鉴定考评员、广西烹饪工艺与营养专业第一位技能课大学老师。

教学成果及奖项

2008、2010年南宁市优秀教师。

2008年南宁市劳动技术能手。

2005年负责制作的“食品雕刻应用技术”网络课程获第五届广西高校教育教学软件大赛一等奖。

2006年主讲的“食品雕刻应用技术”课程获国家级精品课程。

2007年负责制作的“食品雕刻应用技术网络课程”获第七届全国课件大赛二等奖。

2008年主讲的“冷菜创新品种实训教学方案设计”课例在第二届广西高校教育技术应用大赛中获二等奖。

2008年主持的“冷菜创新品种实训教学方案设计”在中国第二届实训教学创新方案设计大赛中获二等奖。

2010年主讲的“烧卤与冷拼制作技术”课程获自治区精品课程。

<<冷菜与冷拼制作技术>>

书籍目录

前言

第一章 冷菜、冷拼制作基础

第一节 冷菜、冷盘认知

第二节 冷菜、冷拼制作的设备和工具

第三节 冷菜、冷拼制作原料的识别与选用

习题与实训

第二章 冷菜的营养平衡与卫生管理

第一节 冷菜的营养平衡

第二节 冷菜的卫生管理

习题与实训

第三章 常用冷菜的制作

第一节 凉拌菜制作

第二节 卤水类菜肴制作

第三节 烤炸类菜肴制作

第四节 刺身类菜肴制作

第五节 其他类冷菜的制作

第六节 特殊冷菜的制作

习题与实训

第四章 冷盘制作方法

第一节 冷菜拼摆的类型与造型式样

第二节 冷盘拼制的基本要求、步骤与手法

习题与实训

第五章 花式冷盘拼制造型实例

第一节 花式冷盘的拼制形式

第二节 花式冷盘的拼制形式分步图解

第三节 花式冷拼精品欣赏

习题与实训

第六章 冷菜、冷拼的创新与应用

第一节 冷菜、冷拼创新

第二节 宴席冷盘设计

第三节 常规冷菜的创业应用

习题与实训

参考文献

<<冷菜与冷拼制作技术>>

章节摘录

版权页：插图：周代八珍又叫“珍用八物”，是专为周天子准备的宴饮美食。

它由2饭6菜组成，具体名称是：淳熬（肉酱油浇大米饭）；淳母（肉酱油浇黍米饭）；炮豚（煨烤炸炖乳猪）；炮羊（煨烤炸炖母羊羔）；捣珍（合烧牛、羊、鹿的里脊肉）；渍（酒糟牛羊肉）；熬（类似五香牛肉干）；肝管（烧烤肉油包狗肝）。

周代八珍推出后，历代争相仿效。

元代的“迤北（即塞北）八珍”和“天厨八珍”，明清的“参翅八珍”和“烧烤八珍”，还有“山八珍”、“水八珍”、“禽八珍”、“草八珍”（主要是指名贵的食用菌）、“上八珍”、“中八珍”、“下八珍”、“素八珍”、“清真八珍”、“琼林八珍”（科举考试中的美宴）、“如意八珍”等，都由此而来。

由此可见，中国冷盘萌芽于周代，并经历了冷盘和热菜兼有和兼承的漫长历史。

可以说，先秦时代，冷盘还没有完全从热菜系列中独立出来，尚未成为一种特定的菜品类型。

唐宋时期，冷盘的雏形已经形成，并在此基础上有了很大发展。

这一时期，冷盘也逐步从肴馔系列中独立出来，并成为酒宴上的特色佳肴。

唐朝的《烧尾筵》食单中，就有用5种肉类拼制成“五生盘”的记述。

宋代陶谷的《清异录》中记述更为详尽：“比丘尼梵正，庖制精巧，用鲜乍腥脍脯，醢酱瓜蔬，黄赤杂色，斗成景物。

若坐及二十人，则人装一景，合成辋川图小样。

”这段记载表明，当时技艺非凡的梵正女厨师，采用腌鱼、烧肉、肉丝、肉干、肉酱、豆酱、瓜类、菜类等富有特色的冷盘材料，设计并拼摆出了20个独立成景的小冷盘，创造性地将它们组合成兼有山水、花卉、庭园、馆舍的“辋川别墅式”的大型风景冷盘图案，发展了我国的冷盘工艺技术。

这也充分反映了在唐宋时期，我国的冷盘工艺技术已达到了相当高的水平。

<<冷菜与冷拼制作技术>>

编辑推荐

《冷菜与冷拼制作技术》内容针对职业教育的“必需、够用、实践、应用”特征进行编写，全部实训内容均以具有典型代表性的实例为主。

按照三星级以上的酒店和知名餐饮企业的厨房冷菜间的岗位工作任务开发实训项目。

并引入HACCP体系等最新的理论与实训教学成果。

选用历届全国各类烹饪大赛获得金奖的冷拼精品作为实训内容，具有较高的应用性和创新性。

彻底打破“一灌到底”的教学方法，实行启发式、讨论式教学。

鼓励学生独立思考。

注重对学生动手能力的培养。

<<冷菜与冷拼制作技术>>

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>