第一图书网, tushu007.com

<<现代粤菜烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<现代粤菜烹调技术>>

13位ISBN编号：9787111373209

10位ISBN编号：7111373200

出版时间：2012-3

出版时间：机械工业出版社

作者：巫炬华,邓宇兵,沈为林

页数：407

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

内容概要

《现代粤菜烹调技术
第2版》共分八章，不仅对粤菜烹调所需的基本知识、烹调技术与操作、厨房管理等内容做了详尽的阐述而且列举了许多当今流行的菜式，通过原料、制作工艺流程、制作过程、菜品要求、制作要点等重要环节演绎了160多个典型的菜品实例，大量的粤菜品种可以让读者进行实战操练，使读者真正学以致用，融会贯通。

《现代粤菜烹调技术
第2版》可作为高职高专、中职烹调专业的教材，也可作为职业培训的教材，同时还是餐饮业相关从业人员和广大烹调爱好者的良师益友。

书籍目录

目录
序
前言
第一章绪论
第一节粤菜的形成及风味特点
第二节厨房布局的原则及基本类型
第三节厨房部门的岗位及职责
第四节厨师和厨房管理人员的基本素质
复习思考题
第二章原料加工的基本知识
第一节蔬菜的加工方法
第二节水产品的加工方法
第三节禽类的初步加工方法
第四节兽、畜类的初步加工方法
第五节干货原料的涨发方法
复习思考题
第三章刀工技术
第一节刀工的意义及基本要求
第二节刀法的运用及原料成形
第三节分档取料与使用
第四节料头在菜肴中的作用和使用
复习思考题
第四章半制成品的配制
第一节原料的腌制
Ⅷ第二节馅料的制作
复习思考题
第五章配菜的知识
第一节配菜的意义和要求
第二节配菜的基本原则和方法
复习思考题
第六章烹调技术概论
第一节烹调的意义和作用
第二节火候的运用
第三节调味的原则和方法
第四节常用调味料的复合加工
第五节芡和汁的应用
复习思考题
第七章烹调前的预制
第一节烹调前的造型
第二节上粉、上浆、拌粉
第三节烹调前的初步热处理
复习思考题
第八章烹调法的运用
第一节烹调法——蒸
蟹膏蒸海蟹钳

滑蛋蒸海胆
瑶柱蒸滑蛋
鱼肠蒸滑蛋
蒸焗禾虫
菊香碎蒸石斑块
蒸窝蒸东星斑
笼仔荷香蒸乳鸽
蒜蓉荷香蒸开边虾
葱油蒸清远鸡
笼仔骨香蒸糯米
鱼汁金菇白玉笛（金针菇竹笙卷）
第二节烹调法——扣
蒜子扣瑶柱
北菇扣鹅掌
香芋扣肉
梅菜扣肉煲
冬瓜扣大虾
生扣鸳鸯鸡
第三节烹调法——煲
节瓜蚝豉瘦肉汤
青瓜海底椰煲猪肺
冬瓜薏米煲本地鸭
柴鱼节瓜煲猪尾
雪梨木瓜煲生鱼
虫草圆肉煲老鸡
鲜土茯苓煲龟蛇汤
花旗参石斛煲水鱼（甲鱼）
灵芝虫草老鸡煲花胶
田七椰子煲竹丝鸡
第四节烹调法——炖
淮杞椰炖乳鸽
青榄杨梅炖螺头
野葛菜蜜枣炖陈肾
石斛洋参炖肉汁
生地冬瓜炖鲜鲍
杏仁雪梨炖响螺
虫草花海参炖鹧鸪
Ｘ芪党当归炖羊肉
胡椒老鸡炖翅裙
佛跳墙
第五节烹调法——煮、滚
锅仔潮式白果猪肚
锅仔滋补水鱼
杞菜猪肝汤
山斑鱼豆腐汤
第六节烹调法——烩
三丝鱼肚羹

鲜虾烩冬蓉
凤凰粟米羹
三丝火鸭羹
红烧鸡丝翅
第七节烹调法——炒
云耳丝瓜炒鲜鱿
黑椒香芹炒肚尖
黑椒香芹炒猪颈肉
香芒炒虾球
夏果芦笋炒带子
碧绿花枝玉带
云南小瓜炒乳牛
福果鲈鱼丁
琥珀牛仔粒
松子粟米叉烧粒
荷芹炒腊味
三色火鸭丝
XO酱豆角咸猪肉
家乡炒蚕蛹
塘芹桂林炒鸽松
榄菜肉松炒四季豆
滑蛋鲜虾仁
京式赛螃蟹
炒桂花鱼肚
四宝炒牛奶
第八节烹调法——油泡
油泡肾球
油泡金银鱿
XO酱爆花枝玉带
豉汁塘利球
黑椒牛肉
油泡虾丸
香滑桂鱼球
第九节烹调法——焖
凉瓜焖排骨
咖喱焖鸡
鲜栗海豹蛇煲
子姜菠萝焖香鸭
香麻田螺鸡煲
竹蔗马蹄羊腩煲
生焖狗肉
萝卜牛腩煲
南乳花生猪手煲
红焖鲈鱼
凉瓜焖三黎鱼
鱼香茄子煲
咸鱼鸡粒豆腐煲

虾干粉丝节瓜煲
XII第十节烹调法——扒
葡汁四宝蔬
鲍汁辽参
红烧鲍鱼
四宝扒大鸭
瑶柱扒瓜脯
四宝扒菜胆
蹄筋北菇扒菜胆
蟹肉扒豆苗
荷塘豆腐
第十一节烹调法——炸
香菠生炒骨
五柳松子鱼
椒盐鲜鱿筒
吉列海鲜卷
吉列香蕉虾枣
沙律银雪鱼
黑椒牛柳卷
脆炸生蚝
脆炸直虾
脆炸牛奶
蛋黄酿大肠
脆皮炸鸡
沙律片皮鸡
乳香吊烧鸡
岭南京都骨
蒜香花腩
陈皮肉排
锡纸包骨
威化纸包鸡
酥炸蟹盒
瑶柱金钱鱼盒
荔蓉窝烧鸭
荔蓉凤尾虾
第十二节烹调法——煎
锅贴鲈鱼
锅贴明虾
果汁煎猪扒
柠汁煎软鸡
黑椒煎牛柳
香煎芙蓉蛋
大良煎虾饼
鲜蚝煎蛋饼
煎酿双宝
百花煎酿竹笙
煎酿豆腐煲

椒盐煎酿茄子
煎焗鱼头煲
烧汁煎焗鹌鹑
茄汁煎虾碌
煎封仓鱼
蒜蓉煎马鲛鱼
干煎虾碌
香煎金粟饼
香煎白鳝
第十三节烹调法——焗
瑞士焗骨
蜜汁焗骨
OK汁焗蛇碌
美极焗凤翅
姜葱焗肉蟹
砂锅葱油鸡
钵酒焗乳鸽
砂锅焗肉蟹
生黄鳝
新奇士滑鸡
大盆“生”爽肉筋
二吋鱼嘴煲
大盘吹起乳鸽
海豹蛇煲
茶香焗乳鸽
玫瑰蔗香鸡
正宗盐焗鸡
味盐焗蟹
鲜荷叶盐焗水鱼
葡汁焗花蟹
沙律焗仓鱼
焗酿响螺
钵仔焗鱼肠
第十四节烹调法——煁
豆酱鸡
姜葱鲤鱼
砂锅水鱼
砂锅大鳝
第十五节烹调法——浸
五柳大鲩鱼
白切鸡
手撕盐焗鸡
金华玉树鸡
油浸生斑鱼
第十六节烹调法——灼
白灼响螺片
白灼鲜鱿

美极鹅肠
生灼鹅肠
冰冻芥蓝片
白灼虾
第十七节粉、面、饭制作388
干炒牛河
生鱼片湿炒河粉
榨菜肉丝汤河粉
豉汁牛肉米粉
星州炒米粉
干烧伊面
肉丝煎面
广州炒饭
腊味滑鸡煲仔饭
菠萝海鲜焗饭
复习思考题
附录
附录A部分原料加工起货成率表
附录B食品卫生“五·四”制度
参考文献

章节摘录

版权页:第一章 绪论【学习目标】1. 了解我国烹饪的起源。
2. 了解粤菜的形成因素。
3. 解粤菜的风味特点。
4. 理解厨房布局原则。
5. 熟悉厨房各岗位职责。
第一节 粤菜的形成及风味特点一、 我国烹饪的起源我国是闻名世界的四大文明古国之一，有着悠久的历史和丰富多彩的民族文化。
烹调与人类的进化密不可分，是人类文明的产物。
烹调的出现，促进了人类文明的进步；而人类文明的进步，又促进了烹调技术的发展。
烹调技术是一门科学、一门文化，同时也是一门艺术，它就像一颗璀璨的明珠，在中华民族的文化宝库中熠熠生辉。
人类的饮食文明，大致上经历了生食、熟食、烹调和改革创新四个阶段。
在距今50多万年前，自人类发现了“ 火 ”，人类的饮食才逐渐地由生食转变为熟食，并把熟食发展成固定的饮食方式，从此结束了那种“ 茹毛饮血，生吞活剥 ”的原始生活方式。
在距今1万年前，自人类学会了用盐调味，使用陶器作为炊具，才标志着人类进人了真正的烹调时代。

编辑推荐

《现代餐饮职业技术教育教材:现代粤菜烹调技术(第2版)》从原料加工、刀工技术、半制成品的配制、配菜知识、烹调前的预制、各种烹调法的运用等方面系统地介绍了粤菜烹调技术的相关知识。

第一图书网, tushu007.com

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