

<<最新粤菜烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<最新粤菜烹调技术>>

13位ISBN编号：9787501965724

10位ISBN编号：7501965722

出版时间：2009-2

出版时间：巫炬华、梁锡雄、陈景震 中国轻工业出版社 (2009-02出版)

作者：巫炬华 等著

页数：345

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>

<<最新粤菜烹调技术>>

前言

我国改革开放已三十载，国家经济飞速提升，餐饮行业也繁荣发展，呈现出百花齐放的盛世年华。尤其是粤菜，以其独特的口味与变化多端的菜式在全国独树一帜，颇受欢迎。

作为新时期的烹饪工作者，如何更好地总结经验和改革创新，这便是编写此书的初衷。

《最新粤菜烹调技术》在秉承传统粤菜宗旨的基础上，充分吸取了外来菜式，如香港菜、东南亚菜和西餐的长处，并加以发挥，演绎出丰富多彩的菜式。

在菜式形成过程中进行改良、创新，包括使用材料的变化、制作工艺的变化、制作工具的变化、器皿的变化、口味的变化等。

这一切的变化，无不给粤菜的发展带来了更广阔的变化空间。

本书的编写队伍中既有教学经验丰富的教师，更有在餐饮业中有资历的在职中年骨干厨师。

本书每一章内容的编写都是从工作岗位着手，先清晰地阐述各岗位工作任务，然后介绍操作流程，再举例菜肴操作方法，深入浅出，通俗易懂，并兼顾基层管理理念，读者阅读后综合素质能得到较快提升。

因此，本书可以作为餐饮行业人士和餐饮职业技能培训教师、学员的参考用书。

本书的编撰得到了广州白云技师学院的大力支持和中国烹饪大师林壤明先生的悉心指点，在此一并表示诚挚的感谢。

由于水平有限，书中难免有不当之处，恳请专家及读者予以指正。

<<最新粤菜烹调技术>>

内容概要

我国改革开放已三十载，国家经济飞速提升，餐饮行业也繁荣发展，呈现出百花齐放的盛世年华。尤其是粤菜，以其独特的口味与变化多端的菜式在全国独树一帜，颇受欢迎。作为新时期的烹饪工作者，如何更好地总结经验和改革创新，这便是编写此书的初衷。

《最新粤菜烹调技术》在秉承传统粤菜宗旨的基础上，充分吸取了外来菜式，如香港菜、东南亚菜和西餐的长处，并加以发挥，演绎出丰富多彩的菜式。

在菜式形成过程中进行改良、创新，包括使用材料的变化、制作工艺的变化、制作工具的变化、器皿的变化、口味的变化等。

这一切的变化，无不给粤菜的发展带来了更广阔的变化空间。

本书的编写队伍中既有教学经验丰富的教师，更有在餐饮业中有资历的在职中年骨干厨师。本书每一章内容的编写都是从工作岗位着手，先清晰地阐述各岗位工作任务，然后介绍操作流程，再举例菜肴操作方法，深入浅出，通俗易懂，并兼顾基层管理理念，读者阅读后综合素质能得到较快提升。

因此，本书可以作为餐饮行业人士和餐饮职业技能培训教师、学员的参考用书。

<<最新粤菜烹调技术>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 粤菜形成及风味特点第二节 厨房布局原则和常见布局第三节 厨房部门的岗位及职责第二章 水台岗位的加工工艺第一节 水台岗位的工作范围和职责第二节 冰鲜肉类原料的加工第三节 生鲜水产品的加工工艺第四节 鲜活禽类原料的加工第三章 砧板岗位的加工工艺第一节 生砧板岗位第二节 熟砧板岗位第三节 刺身岗位的加工第四章 配菜知识第一节 配菜的意义和要求第二节 原料腌制第三节 菜点质量控制与菜点开发第四节 菜肴命名方法第五节 菜肴成本核算第六节 菜肴定价第五章 上什岗位第一节 上什岗位的重要性第二节 蒸的菜肴制作第三节 煲、炖汤品制作第四节 鲍鱼档菜肴制作第五节 海参类菜肴制作第六节 鱼翅类菜肴制作第七节 燕窝类菜肴制作第八节 鱼肚类菜肴制作第九节 煎焗档的菜肴制作第十节 煲仔类菜肴制作第六章 后锅岗位第一节 后锅岗位的重要性第二节 小炒菜肴制作第三节 焖的菜肴制作第四节 扒的菜肴制作第五节 炸的菜肴制作第六节 煽的菜肴制作第七节 汤菜的制作

<<最新粤菜烹调技术>>

章节摘录

第一章 绪论 第一节 粤菜形成及风味特点 一、我国烹饪的起源 我国是世界闻名的四大文明古国之一，有着悠久的历史。

几千年来，勤劳智慧的中华儿女创造了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。

烹调的起源，促进了人类的进步；而人类文明的进步，又促进烹调技术的发展。

烹调技术是一门科学，一门文化，也是一门艺术，它就像是我国珍贵文化宝库中一枝绚丽的花朵，在中华民族优秀文化中绽放。

我国的烹调技术源远流长。

人类的饮食文明，大致经历了生食、熟食、烹调和改革创新四个阶段。

在距今50多万年前，人类发现了“火”，才逐渐地由生食转变为熟食，并把熟食变成了固定的饮食方式，从此结束了“茹毛饮血，生吞活剥”的原始生活方式。

在距今1万年前，人类学会用盐来调味，并使用陶器作为炊具，标志着人类进入了真正的烹调时代。

古代的烹调发展，大体上可以划分为先秦、汉魏六朝、隋唐、宋元和明清五个时期，并逐步形成了我国各地方风味特色的菜系，即选用本地优质烹调原料，用本地习惯使用的优良烹调方法，制作出富有当地食法和味道特色的菜肴。

由于我国地大物博，地理环境错综复杂，而且又是一个多民族的国家，在气候、物产资源、风味、饮食习俗、经济等多方面有所差异，因此形成了众多风味流派的地方菜。

而以广东菜、四川菜、山东菜和淮扬菜为主要代表组成了中国的四大菜系。

<<最新粤菜烹调技术>>

编辑推荐

《最新粤菜烹调技术》的编写队伍中既有教学经验丰富的教师，更有在餐饮业中有资历的在职中年骨干厨师。

《最新粤菜烹调技术》每一章内容的编写都是从工作岗位着手，先清晰地阐述各岗位工作任务，然后介绍操作流程，再举例菜肴操作方法，深入浅出，通俗易懂，并兼顾基层管理理念，读者阅读后综合素质能得到较快提升。

因此，《最新粤菜烹调技术》可以作为餐饮行业人士和餐饮职业技能培训教师、学员的参考用书。

<<最新粤菜烹调技术>>

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>