

<<冷菜工艺教程>>

图书基本信息

书名：<<冷菜工艺教程>>

13位ISBN编号：9787501970551

10位ISBN编号：7501970556

出版时间：2009-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：茅建民

页数：151

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>

<<冷菜工艺教程>>

前言

在第十九届中国厨师节在扬州召开之际，在江苏省扬州商务高等职业学校建校50周年校庆之际，一套具有鲜明特色的“烹饪工艺与营养”专业项目课程的校本教材问世了，可庆可贺！

2006年，江苏省扬州商务高等职业学校“烹饪工艺与营养”专业被江苏省确定为课程改革试验专业。四年来，承担该项目的工作班子潜心研究，大胆实践，在烹饪专业课程开发和课程改革中，成绩突出，效益显著。

他们在2004年编写出版的“扬州三把刀技艺系列教材”烹饪类校本教材的基础上，根据课程改革的要求和新的人才培养方案，依据项目课程编写了“烹饪工艺与营养”专业项目课程试用教材。

它填补了烹饪专业项目课程的空白，是一项了不起的工程。

职业教育教学改革的核心是课程改革，而课程改革的中心又是教材的改革。

教材的内容与编写体例基本上决定了学生从该门课程中能学到什么样的知识、技能，形成什么样的逻辑思维习惯。

目前烹饪专业课程教程的编写多数是沿袭传统的学科教材模式，教材的内容与体例按章节设计，理论性强，没有与餐饮业产品、岗位紧密联系在一起，缺乏针对性。

“烹饪工艺与营养”项目课程系列教材可以看做是对烹饪教材编写模式改革的一种探索，该套系列教材以项目课程为主线，采取模块化的编写体例，以任务驱动式完成课堂教学。

教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行阐述和安排，同时采取教材体例模块化、模块内容单元化、单元结构程式化的编写模式，不能不说是一种探索和创新。

本套系列教材最大的特点是在烹饪项目课程开发的基础上，编写的项目课程试用教材。

项目课程是指以工作岗位项目为单元，以工作任务为载体，以职业技术能力为基础，以学生素质与现代餐饮企业烹饪岗位相适应的技术实践能力为主要内容，以实训活动和实习为主要形式，多种课程形态相结合的课程。

本套系列教材的显著特征是融学习过程与实践、训练为一体，凸显实用性、创新性、逻辑性和多样性。

当然，烹饪专业项目课程的开发还处于探索阶段，尚需要我们继续探究。

本套系列教材只是目前烹饪专业课程改革前一阶段的物化成果，还有许多未完善的地方，尚需要我们共同努力，逐步完善，使我们培养的烹饪人才真正成为餐饮企业的栋梁。

<<冷菜工艺教程>>

内容概要

随着餐饮市场日趋国际化，中外饮食文化交流越来越频繁，国内冷菜市场前景广阔，不管是在星级酒店还是普通餐馆，顾客对冷菜的要求越来越高，在口感口味的基础上进一步追求冷菜的造型和美观，当前餐饮市场上冷菜厨师的需求数量和工艺水平在逐步提升。

为进一步贴近市场，强化课改，职业学校烹饪专业的学生，必须了解一定的冷菜基础理论，掌握一定的冷菜制作工艺，为此，我们编写了《冷菜工艺教程》，教材的编写打破以往同类教材的体例，有诸多改革之处：首先是教材的内容。

教材内容是在介绍了冷菜的基础理论后，又详尽介绍了冷菜制作、冷菜拼摆的刀工、冷菜的拼摆基础以及冷菜拼摆实例和主题冷盘设计，列举法国、意大利、德国等冷菜主要流派的代表菜肴和西点主要品种的制作工艺，学生在学习了以上内容后，即可具备冷菜制作的基本条件。

在此基础上，我们又结合实际，拓展了我国周边国家的菜点介绍，从而有助于学生将来在菜肴创新上融汇各国菜点优势。

其次是教材的形式。

教材体现烹饪专业课程改革前沿的理念，尤其是模块化教学、任务驱动、理实一体的特点，教师按模块来教，学生按任务去做，有助于学生系统地掌握专业知识和专业技能。

同时，我们将实践菜目和相关的理论知识糅合在一起，水乳交融，教材涉及的理论课程包括饮食文化、烹调工艺、厨房管理、原料知识等，学生一方面通过实践掌握相关技能；另一方面通过阅读学习相关理论，从而提高学习效率。

另外，本教材有别于以往同类教材的最大亮点就是语言表达的形式，因为职业学校的学生普遍文化基础薄弱，阅读能力不强，所以我们在编写菜谱时采用了顺口溜的形式，七言一句，朗朗上口，有助于学生记忆菜肴的制作过程，同时也增强了学生学习的趣味性。

本教材是在职业学校课程改革大潮下完成的冷菜制作课改试点教材，内容本着实用、够用的原则，我们有理由相信，它将成为学生学习冷菜制作的好老师、好帮手。

<<冷菜工艺教程>>

书籍目录

模块一 冷菜认知 任务一 认识冷菜 任务二 冷菜基础
模块二 冷菜制作 任务一 生制冷吃
任务二 熟制冷吃
模块三 冷菜拼摆的刀工 任务一 直刀轻切 任务二 直刀重切 任务三 批、拍、剁三重刀法 任务四 小滚料切 任务五 其他刀法
模块四 冷菜拼摆基础 任务一 冷菜拼摆的色彩设计 任务二 冷菜拼摆的造型设计 任务三 冷菜拼摆的基本法则
模块五 冷菜拼摆实例 任务一 一般冷盘的拼摆 任务二 什锦冷盘的拼摆 任务三 花式冷盘的拼摆
模块六 主题冷盘设计 任务一 庆功类主题冷盘 任务二 祝寿类主题冷盘 任务三 节日类主题冷盘 任务四 迎宾类主题冷盘 任务五 其他类主题冷盘

<<冷菜工艺教程>>

章节摘录

模块一冷菜认知任务一认识冷菜学习目的：通过本任务的学习，要求学生对冷菜有基本的了解和认知。

教学方法：讲授、情景教学、图片展示。

任务驱动：作为学习冷菜的起点，首先要知道什么是冷菜，冷菜有什么作用，冷菜和热菜有什么基本的区别，以及冷菜的独特美和技术要求。

知识链接：冷菜的概念冷菜，各地称谓不一。

南方多称冷盆、冷盘或冷碟、冷拼等，北方则多称冷菜、凉盘或冷荤等。

比较起来，似乎南方习惯于称“冷”，而北方则更习惯于称“凉”。

如果不从文字角度来理解，而出于习惯或作为人们的生活用语，它们之间并没有什么区别，都是相对热菜而言的。

冷菜，就是将经过初步加工的烹饪原料调制成在常温下可直接食用，并加以艺术拼摆，以达到特有美食效果的菜品。

冷菜也叫冷荤、冷拼，是菜品的组成部分之一，是各类筵席所必不可少的。

所以叫冷荤，是因为饮食行业多用鸡、鸭、鱼、肉、虾以及内脏等荤料制作；所以叫冷拼，是冷菜制好后，要经过冷却、装盘，如双拼、三拼、什锦拼盘、平面什锦拼盘、高装冷盆，花式冷盆，等等。

<<冷菜工艺教程>>

编辑推荐

《冷菜工艺教程》是由中国轻工业出版社出版的。

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>