

<<国外菜点制作教程>>

图书基本信息

书名：<<国外菜点制作教程>>

13位ISBN编号：9787501973897

10位ISBN编号：750197389X

出版时间：2010-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：茅建民 编

页数：215

字数：335000

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>

<<国外菜点制作教程>>

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。

<<国外菜点制作教程>>

内容概要

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。

<<国外菜点制作教程>>

书籍目录

模块一 西餐认知 任务一 认识西餐 任务二 西餐基础
模块二 法国菜 任务一 冷菜的制作 任务二 汤菜的制作 任务三 禽类菜及其他主菜的制作 任务四 水产类主菜的制作 任务五 畜类主菜的制作
模块三 意大利菜 任务一 面条的制作 任务二 主食的制作 任务三 汤菜的制作 任务四 主菜的制作 任务五 冷菜的制作
模块四 德国菜 任务一 沙律、蔬菜、甜品的制作 任务二 冷菜、开胃菜的制作 任务三 禽类菜及其他主菜的制作 任务四 水产类主菜的制作 任务五 牛肉、猪肉类主菜的制作 任务六 汤类的制作
模块五 西点 任务一 蛋糕的制作 任务二 面包的制作 任务三 曲奇的制作
模块六 日式料理 任务一 主食的制作 任务二 冷菜、蒸菜、煮菜、汤菜的制作 任务三 炸菜、烤菜、锅菜的制作
模块七 其他国家菜 任务一 韩国菜的制作 任务二 泰国菜的制作 任务三 印度菜的制作 任务四 越南菜的制作
参考文献

<<国外菜点制作教程>>

章节摘录

西菜之首——法式大餐法国人一向以善于吃并精于吃而闻名，法式大餐至今仍名列世界西菜之首。

法式菜肴的特点是：选料广泛(如蜗牛、鹅肝都是法式菜肴中的美味)，加工精细，烹调考究，滋味有浓有淡，花色品种多。

法式菜还比较讲究吃半熟或生食，如牛排、羊腿以半熟鲜嫩为特点，海味的蚝也可生吃，烧野鸭一般六成熟即可食用等。

法式菜肴重视调味，调味品种类多样。

用酒来调味，什么样的菜选用什么酒都有严格的规定，如清汤用葡萄酒，海味用白兰地酒，甜品用各式甜酒或白兰地酒等；法国菜和奶酪，品种多样。

法国人十分喜爱吃奶酪、水果和各种新鲜蔬菜。

法式菜肴的名菜有：马赛鱼羹、鹅肝排、巴黎龙虾、红酒山鸡、沙福罗鸡、鸡肝牛排。

简洁与礼仪并重——英式西餐英国的饮食烹饪，有家庭美肴之称。

英式菜肴的特点是：油少、清淡，调味时较少用酒，调味品大都放在餐台上由客人自己选用。

烹调讲究鲜嫩，口味清淡，选料注重海鲜及各式蔬菜，菜量要求少而精。

英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮、烧、熏见长。

英式菜肴的名菜有：鸡丁沙拉、烤大虾苏夫力、薯烩羊肉、烤羊马鞍、冬至布丁、明治排。

西菜始祖——意式大餐在罗马帝国时代，意大利曾是欧洲的政治、经济、文化中心，虽然后来意大利落后了，但就西餐烹饪来讲，意大利却是始祖，可以与法国、英国媲美。

意式菜肴的特点是：原汁原味，以味浓著称。

烹调注重炸、熏等，以炒、煎、炸、烩等方法见长。

意大利人喜爱面食，做法吃法甚多。

其制作面条有独到之处，各种形状、颜色、味道的面条至少有几十种，如字母形、贝壳形、实心面条、通心面条等。

意大利人还喜食意式馄饨、意式饺子等。

<<国外菜点制作教程>>

编辑推荐

《国外菜点制作教程》：烹饪专业项目课程

<<国外菜点制作教程>>

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>