第一图书网, tushu007.com

<<教学菜>>

图书基本信息

书名：<<教学菜>>

13位ISBN编号：9787504550699

10位ISBN编号：7504550698

出版时间：2007-5

出版时间：周军亮 中国劳动社会保障出版社 (2007-05出版)

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

第一图书网, tushu007.com

前言

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要有以下几个方面：第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教学内容的深度、难度作了较大程度的调整。

同时，进步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导八和互动性训I练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

《教学菜——湘菜》介绍了如何运用炸、炒、熘、爆等14种烹饪方法制作湘菜，并提供了大量烹饪实例供参考使用。

第一图书网, tushu007.com

<<教学菜>>

内容概要

《教学菜:湘菜》介绍了如何运用炸、炒、熘、爆等14种烹饪方法制作湘菜，并提供了大量烹饪实例供参考使用。
《教学菜:湘菜》可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。
为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。
这次教材修订工作的重点主要有以下几个方面：第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。
根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教学内容的深度、难度作了较大程度的调整。
同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。
第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。
同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。
第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。
第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。
同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。
本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

第一图书网, tushu007.com

<<教学菜>>

书籍目录

绪论第1章 制作炸、炒类菜肴§1—1 炸§1—2 炒第2章 制作熘、爆类菜肴§2—1 熘§2—2 爆第3章 制作蒸、煮类菜肴§3—1 蒸§3—2 煮第4章 制作烧、煨类菜肴§4—1 烧§4—2 煨第5章 制作炖、焖类菜肴§5—1 炖§5—2 焖第6章 制作烩、汆类菜肴§6—1 烩§6—2 汆第7章 制作拔丝、蜜汁类菜肴§7—1 拔丝§7—2 汁第8章 其他类菜肴

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：§2—1熘熘，是以油或水为传热介质，待原料成熟后用淀粉稠汁的一类烹调方法。
学习目标通过本节的学习，掌握熘的操作要领，能够应用不同的熘法制作各种熘制菜肴，如香乳菊花鱼、茄汁焦肉等。
关键工艺环节糊、浆、芡的调制和初步热处理工艺环节指导熘有焦熘、滑熘、软熘之别。
三种熘法，无论是在烹制手法上还是在成品质感上，都有明显的区别。
1，焦熘（亦称炸熘、脆熘）将主料切配成形后，经调味腌制，再挂糊或拍粉，投入热油锅中炸熟沥油，旺火炝锅后，调味勾芡，倒入主料或浇汁十主料匕的一种以油为传热介质的熘法。
（1）焦熘的特点焦熘的菜肴具有外脆里嫩、明油亮芡的特点。
原料裹上卤汁后有油泡的翻滚和原料吸附卤汁的吱吱的声响。
1）原料的刀工处理要一致。
炸熘原料成形基本是条、片、块、段、花形或整料。
这类原料的腌制应根据菜肴的口味和色泽来决定，尤其是花刀的距离和深度，要以保证调味料的均匀渗入、均匀受热和形态的美观为前提。
2）挂糊和拍粉。
腌制后的原料根据菜肴成品的质量要求，或挂糊，或拍粉，或先拍粉再挂糊。
无论采用哪种手法，糊的浓度要适中，太薄容易流淌变形，或掉渣成碎末，并影响油的色泽；太厚则裹挂不均匀，使形状不美，并影响口感。
拍粉时要抖净未粘牢的粉粒，炸制时应不掉粉，不影响油的颜色。
3）保证表面焦香酥脆。
炸熘类菜肴都要走油，质感有外香脆、内鲜嫩，外松酥、内软嫩等类型。
走油时，要掌握油温的高低、走油的时间及质感程度。
掌握好油的温度，初炸时炸至收缩定型，断生即可捞出；复炸时要用旺火，高油温，使表面快速炸至酥脆，并立即淋汁或烹汁成菜，以保证炸熘菜肴的风味特色。
4）调制芡汁及味型。
炸熘类菜肴通常采用油汁芡，只有保证油汁芡的质量，才能使菜肴具有味浓、爽滑、滋润、发亮的效果。

第一图书网, tushu007.com

<<教学菜>>

编辑推荐

《教学菜:湘菜》介绍了如何运用炸、炒、熘、爆等14种烹饪方法制作湘菜，并提供了大量烹饪实例供参考使用。

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