

<<烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<烹调技术>>

13位ISBN编号：9787504554512

10位ISBN编号：7504554510

出版时间：2007-5

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：本社

页数：186

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>

<<烹调技术>>

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在以下几个方面。

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，对教材内容的深度、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。

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。

《烹调技术（第二版）》主要内容有：概述、火候、烹饪原料的预熟处理、制汤、调味、挂糊与上浆、勾芡、菜肴的烹调方法、菜肴装盘技艺和地方菜介绍。

本书由韩枫、张喜才、陶进业编写，韩枫主编；包丕满审稿。

<<烹调技术>>

内容概要

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。

本书内容包括概述、火候、烹饪原料的预熟处理、制汤、调味、挂糊与上浆、勾芡、菜肴的烹调方法、菜肴装盘技艺和地方菜介绍。

本书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。

<<烹调技术>>

书籍目录

第1章概述1 - 1 烹调的起源与我国烹调技术的发展1 - 2 我国菜肴的特点及组成1 - 3 烹调的主要工具与基本功训练思考题第2章 火候2 - 1 烹调中热的传递2 - 2 加热过程中的理化作用2 - 3 掌握火候思考题第3章 烹饪原料的预处理3 - 1 焯水3 - 2 过油3 - 3 汽蒸3 - 4 走红思考题第4章 制汤4 - 1 制汤的作用、种类及原理4 - 2 制汤的方法及操作关键思考题第5章 调味5 - 1 味的概念及种类5 - 2 菜肴的味型及其调配5 - 3 调味的时机和基本原则5 - 4 调色与增香5 - 5 调味料的盛装保管与合理放置思考题第6章 挂糊与上浆6 - 1 挂糊与上浆的区别及作用6 - 2 挂糊、上浆的种类及调制方法思考题第7章 勾芡7 - 1 勾芡的作用和质量标准7 - 2 芡汁的种类及调制方法7 - 3 勾芡的方法与要求第8章 菜肴的烹调方法8 - 1 热菜烹调方法8 - 2 炸、炒、熘、爆8 - 3 煎、贴、焜、烹8 - 4 烧、扒、焖、焯8 - 5 烤、炖、蒸、烩8 - 6 煨、氽、煮、涮8 - 7 挂霜、拔丝、蜜汁、炯、啍8 - 8 冷菜烹调方法思考题第9章 菜肴装盘技艺9 - 1 装盘的要求9 - 2 冷菜装盘分类与方法9 - 3 盛具的种类与菜肴的配合思考题阅读材料 地方菜介绍材料一 鲁、川、粤、浙材料二 豫、徽、苏、京材料三 闽、沪、鄂、湘材料四 甘、陕、黔、琼、东三省材料五 素菜材料六 少数民族风味菜思考题

<<烹调技术>>

章节摘录

插图：三、蒸 蒸是经加工切配、调味、盛装的原料，以水蒸气为传热介质，使原料成熟或酥烂人味的烹调方法。

绝大部分蒸制的菜肴需要在蒸制前调味，也有少部分需要在蒸制后调味。蒸制菜肴由于蒸笼内蒸汽的温度已达到饱和并有一定的压力，受热均匀，菜肴的滋润度高。

又由于蒸制时原料不能翻动，原料间所含的物质渗透交换受限，具有原形不变、原味不失、保持原汤原汁的特点。

蒸的适用范围非常广泛，无论原料是大型还是小型，整形还是散形，流态还是半流态，质老难熟还是质嫩易熟，都可以运用此法。

蒸法要根据原料的性质和菜肴的要求，正确使用火候，其中包括蒸汽的大小、加热时间的长短、笼锅技术的应用等。

蒸既是一种简便易行的烹调方法，又是一种技术复杂、要求很高的烹调方法。在蒸制过程中应该注意：制作时必须选用新鲜、无异味的原料。

因为原料在蒸制时，笼内的水蒸气已达到饱和状态，压力较高，倘若原料稍有异味是无法去除和掩盖的。

凡要求质地鲜嫩、只要蒸熟、不要求蒸酥的菜肴，一般都采用旺火沸水速蒸，如“清蒸鱼”“粉蒸牛肉片”等。

凡原料质地较老、体形大，且需要蒸制酥烂的，应采用旺火沸水长时间蒸制。

具体时间长短还应视各种原料的酥烂程度而定。

凡质地较嫩或经较细致加工、要求保持造型的菜肴，应选用中小火蒸制，如“兰花鸽蛋”“蛋烧卖”“金鱼鸭掌”等。在蒸制菜肴过程中，无论采用哪一种蒸法，都必须注意蒸锅中的水量。

蒸锅中的水量如果过少，蒸制出来的菜肴容易发黄、干瘪，原料也不易蒸熟。

使用蒸笼时应注意到以下几点：一是汤水少的菜肴应放在笼屉上层；汤水多的菜肴应放在下层。

二是色淡的菜肴应放在笼屉的上层，深色的菜肴应放在下层，以防止深色菜肴的汤汁溢出，影响色淡的菜肴。

三是不易成熟的菜肴放在笼屉上层；较易成熟的菜肴放在下层。

四是有些要求原汁原味的菜肴在上笼蒸时，要求用玻璃纸封口，以防止笼蒸的回水滴入菜肴中，影响菜肴的滋味和香味。

根据加工方法的不同，蒸可以分成清蒸和粉蒸等方法。

<<烹调技术>>

编辑推荐

《烹调技术(第2版)》是全国中等职业技术学校烹饪专业教材。

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>