

<<西餐烹调基础>>

图书基本信息

书名：<<西餐烹调基础>>

13位ISBN编号：9787504559517

10位ISBN编号：7504559512

出版时间：2007-5

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：248

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>

<<西餐烹调基础>>

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。

《西餐烹调基础（第三版）》的主要内容有：导论、西餐厨房的组织、西餐厨房设备与工具、西餐常用原料、原料的初步加工、基础汤和少司、头盘的制作、汤菜的制作、热菜的制作、早餐、快餐与小吃等。

本书由董秀兰、史汉麟、朱岩、张玉洁、孙连启、刘崑、韩鹏、孟悦、句堃编写，董秀兰主编，李刚审稿。

<<西餐烹调基础>>

内容概要

导论、西餐厨房的组织、西餐厨房设备与工具、西餐常用原料、原料的初步加工、基础汤和少司、头盘的制作、汤菜的制作、热菜的制作、早餐、快餐与小吃等。

《西餐烹调基础(第3版)》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。

<<西餐烹调基础>>

书籍目录

第1章 导论/1 § 1-1 西餐发展简史2 § 1-2 西餐在中国的传播与发展5 § 1-3 西餐主要菜式及特点7 § 1-4 西餐工艺的特点12 问题与讨论15 第2章 西餐厨房的组织/18 § 2-1 西餐厨房组织结构的设置19 § 2-2 西餐厨房的岗位设置21 § 2-3 西餐厨师的职业标准23 § 2-4 厨房卫生的控制25 问题与讨论28 第3章 西餐厨房设备与工具/31 § 3-1 厨房常用烹调设备32 § 3-2 厨房常用加工设备37 § 3-3 厨房常用恒温设备39 § 3-4 厨房常用工具40 § 3-5 厨房设备的清洗与消毒47 § 3-6 厨房安全49 问题与讨论52 第4章 西餐常用原料/55 § 4-1 畜肉类原料及制品56 § 4-2 禽类原料及蛋品64 § 4-3 水产品类原料68 § 4-4 蔬菜类原料73 § 4-5 果品类原料79 § 4-6 谷类原料83 § 4-7 常用调味品类原料84 § 4-8 常用烹调用酒90 问题与讨论91 第5章 原料的初步加工/93 § 5-1 就餐准备94 § 5-2 保持刀刃锋利的方法95 § 5-3 刀具的使用98 § 5-4 原料初加工工艺101 § 5-5 煎盘的使用技巧111 § 5-6 初步烹制和调味113 问题与讨论115 第6章 基础汤和少司/117 § 6-1 基础汤的制作118 § 6-2 基础少司的制作123 问题与讨论127 第7章 头盘的制作/130 § 7-1 调味汁131 § 7-2 冷头盘136 § 7-3 沙拉143 § 7-4 热头盘151 § 7-5 冷汤153 问题与讨论155 第8章 汤菜的制作/157 § 8-1 奶油汤158 § 8-2 菜蓉汤162 § 8-3 蔬菜汤164 § 8-4 清汤170 问题与讨论173 第9章 热菜的制作/175 § 9-1 热菜制作工艺176 § 9-2 主菜180 § 9-3 蔬菜类199 § 9-4 薯类203 § 9-5 谷物类209 问题与讨论216 第10章 早餐/220 § 10-1 西式早餐的特点与分类221 § 10-2 蛋类菜肴的制作223 § 10-3 早餐热菜的制作231 问题与讨论237 第11章 快餐与小吃/238 § 11-1 西式快餐239 § 11-2 西式小吃244 问题与讨论248

<<西餐烹调基础>>

章节摘录

插图：公元前3100年，埃及就形成了统一的国家，创造了灿烂的古埃及文明。

当时埃及是由法老统治的王国，这些法老认为自己是地球的主宰，其食物要经过精心制作，食物种类必须十分丰富。

法老每天进餐5次，每次喝2种奶、4种啤酒、1种无花果酒、4种葡萄酒和23种佳肴。

那时尼罗河流域土地肥沃，盛产粮食，面包和蛋糕制作得到了发展。

从宫殿和陵墓的壁画中，我们可以看到公元前1175年底比斯城的宫廷焙烤场面。

画中展示出几种面包和蛋糕的制作情景。

据说，普通市民把面包和蛋糕做成动物形状，取代了用活的动物来祭神。

当时一些富人还以捐款作为基金，以奖励那些在烘焙品种方面有所创新的人。

据统计在当时面包和蛋糕的品种可达16种之多。

2. 古希腊公元5世纪，希腊受埃及文化的影响，贵族阶层对食物也很讲究，日常食物已经有山羊肉、绵羊肉、牛肉、鱼类、奶酪、大麦面包、蜂蜜面包和芝麻面包等。

同时还发明了水果蛋糕和杏仁蛋糕塔，蜂蜜也得到了广泛的使用。

据称，古希腊是世界上最早在食物中使用甜味剂的国家。

在烹调方法上也很讲究，煎、炸、烤、焖、蒸、煮、炙、熏等烹调方法均已出现。

在当时，技术高超的厨师很受社会的尊敬。

那时虽然奴隶制度仍然普遍存在，但是他们都有各自的具体工作，如购买粮食、烧饭、服侍等，这已经接近了今天厨房与餐厅分工的组织结构。

3. 古罗马到公元200年，古罗马的文化和社会高度发达，西餐文化也创出了新的风格。

当时罗马的烹调方式汲取了希腊烹调的精华，宫廷膳房分工很细，由面包、菜肴、果品、葡萄酒四个专业部分组成，厨师不再是奴隶，厨师总管的身份与贵族大臣相同，拥有一定的社会地位。

在哈德连皇帝统治时期，罗马帝国在帕拉丁山建立了厨师学校，以发展西餐烹调艺术。

据记载，在公元4世纪，罗马还成立了专门的烘焙协会。

由于古罗马帝国的强盛，所以在吃的方面十分讲究排场，食物的耗费量、家具的豪华程度都是主人地位高低的标志。

古罗马人的食品原料相当丰富，有西班牙的泡菜、法国高卢的火腿、利比亚的石榴、英国的牡蛎、印尼的香料等，可以说是应有尽有，连蜗牛都是用牛奶喂养催肥的，直到其钻不出壳才停止催肥。

调味料及香料的用法已大有进步，许多王公贵族还在自己家中试做调味品，每种调味品都由多种原料复合而成。

例如，由蛋黄、素油、柠檬、胡椒粉、芥末等调和而成的调味品，就是当今的马乃司，有些贵族用家族的名字作为调味品的名称，以显示自己家族的权威。

<<西餐烹调基础>>

编辑推荐

《西餐烹调基础(第3版)》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。

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>