

<<潮州菜制作工艺>>

图书基本信息

书名：<<潮州菜制作工艺>>

13位ISBN编号：9787504563200

10位ISBN编号：750456320X

出版时间：2007-10

出版时间：中国劳动

作者：赵子余

页数：136

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>

<<潮州菜制作工艺>>

前言

为贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》，推进高等职业技术教育更好地适应经济结构调整、科技进步和劳动力市场的需要，推动高等职业院校实施职业资格证书制度，加快高技能人才的培养，劳动和社会保障部教材办公室在充分调研和论证的基础上，组织编写了高等职业院校系列教材。

从2004年起，陆续推出数控类、电工类、模具设计与制造、电子商务、电子类、烹饪类专业教材，并将根据需要不断开发新的教材，逐步建立起覆盖高等职业院校主要专业的教材体系。

在高等职业院校系列教材的编写过程中，我们始终坚持了以下几个原则：一是坚持高技能人才的培养方向，从职业（岗位）分析入手，强调教材的实用性；二是紧密结合高职院校、技师学院、高级技校的教学实际情况，同时，坚持以国家职业资格标准为依据，力求使教材内容覆盖职业技能鉴定的各项要求；三是突出教材的时代感，力求较多地引进新知识、新技术、新工艺、新方法等方面的内容，较全面地反映行业的技术发展趋势；四是打破传统的教材编写模式，树立以学生为主体的教学理念，力求教材编写有所创新，使教材易教易学，为师生所乐用。

烹饪类专业教材主要包括《烹饪原料及初加工》《中餐烹调工艺》《西餐烹调工艺》《冷拼制作与食品雕刻》《筵席设计与菜点开发》《营养与食疗》《鲁菜制作工艺》《川菜制作工艺》《粤菜制作工艺》《淮扬菜制作工艺》《湘菜制作工艺》《潮州菜制作工艺》《宫廷菜制作工艺》《地方名小吃欣赏》等，可供高职院校、技师学院、高级技校烹饪类专业使用。

在上述教材编写过程中，我们得到有关省市劳动和社会保障部门、教育部门，以及高等职业院校、技师学院、高级技校的大力支持，在此表示衷心的感谢。

同时，我们恳切希望广大读者对教材提出宝贵的意见和建议，以便修订时加以完善。

<<潮州菜制作工艺>>

内容概要

《潮州菜制作工艺》为全国高等职业院校烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学院、高级技校相关专业使用。

主要介绍了潮州菜的历史和发展趋势及潮州菜的特点，潮州菜特殊的烹调方法，有炸、煎、炒、泡、烧、焖、炖、炊（蒸）、煲、焯、滚、熬、清、卤、醉、拌、烙、扣、熏、*、*、淋等，还有潮州特色菜肴制作工艺和创新菜制作实例等。

本教材也可用于高级技术人才培训。

《潮州菜制作工艺》由赵子余、高玉峰、祁秀娟、陈立华、阎松华编写，赵子余主编，审稿。

<<潮州菜制作工艺>>

书籍目录

第一章 概述 § 1—1 潮州菜的形成与发展 § 1—2 潮州菜的特点 § 1—3 潮州菜的工艺特点思考与练习
第二章 潮州菜烹调方法——炸、煎 § 2—1 炸 § 2—2 煎思考与练习
第三章 潮州菜烹调方法——炒、泡 § 3—1 炒 § 3—2 泡思考与练习
第四章 潮州菜烹调方法——烧、焖、炖 § 4—1 烧 § 4—2 焖 § 4—3 炖思考与练习
第五章 潮州菜烹调方法——炊(蒸)、煲、焯 § 5—1 炊(蒸) § 5—2 煲 § 5—3 焯思考与练习
第六章 潮州菜烹调方法——滚、熬、清 § 6—1 滚 § 6—2 熬 § 6—3 清思考与练习
第七章 潮州菜烹调方法——卤、醉、拌 § 7—1 卤 § 7—2 醉 § 7—3 拌思考与练习
第八章 潮州菜烹调方法——烙、扣、熏 § 8—1 烙 § 8—2 扣 § 8—3 熏思考与练习
第九章 潮州菜烹调方法——淋 § 9—1 § 9—2 § 9—3 淋思考与练习
第十章 潮州特色菜肴制作工艺与创新菜肴实例 § 10—1 潮州特色菜肴制作工艺 § 10—2 潮州创新菜肴实例思考与练习
附录1 潮州菜烹调术语附录2 潮州菜常跟配的酱碟与作料

<<潮州菜制作工艺>>

章节摘录

插图：3．要重视原料的腌制及制品的佐色原料腌制的时间有长有短。

例如，炸酥花雀只需腌10分钟，而炸八卦脚鱼则要求腌15分钟。

有些菜肴配料较多，主料与辅料还要分开腌制。

如金钱鸭卷，主料鸭脯肉切丝后腌15分钟，辅料猪肝、白膘、冬菇等要分开腌15分钟。

潮州菜有不少炸的菜品，虽然所上的粉浆不同，造型也不同，但都称为干炸，如干炸川椒是原料与淀粉调拌；干炸鱼盒则是鱼片中酿入馅料，撒上面粉后人油炸；干炸稚鸡是没有上粉上浆的原料直接投入油锅中炸；干炸鸡卷是腐皮包卷的馅料，炊熟后再炸；干炸大蚝是原料粘上脆浆后人油炸。

炸烹调方法的分类，可以从菜肴制作与造型上分（如包卷炸、酿炸、成件完整炸、斩件切片炸等），也可以从所上粉浆的性质和成品的质量要求上分类。

四、制作工艺潮州菜中的炸制工艺分为生炸、脆炸和吉列炸。

1．生炸（1）概念。

生炸是指原料经腌制之后，不挂浆糊，直接放入油锅炸至表面金黄酥香的方法。

（2）要领。

生炸需先烧热锅，加入油，把油加热至六成热时放入原料，然后端离火位浸炸至熟，再回炉以猛火加热，在较高的油温下炸至表面呈金黄色。

另一方法是多次炸，即原料入油炸一定时间后取出，略停一下重新放入油中炸，反复炸2~3次，直至皮脆骨酥时取出。

经生炸后的成品，有些还要回锅加调味品拌匀，使其符合菜肴对味的要求。

<<潮州菜制作工艺>>

编辑推荐

《潮州菜制作工艺》全国高等职业院校烹饪类专业教材之一，由中国劳动社会保障出版社出版。

<<潮州菜制作工艺>>

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>