

<<教学菜-上海菜>>

图书基本信息

书名：<<教学菜-上海菜>>

13位ISBN编号：9787504567246

10位ISBN编号：7504567248

出版时间：2007-12

出版时间：中国劳动

作者：赵子余

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>

<<教学菜-上海菜>>

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，对教材内容的深度、难度做了较大程度的调整。

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。

《教学菜——上海菜》介绍了炒、烧、煨、炸、蒸、炖、烤、焗、烩类菜肴的制作方法与创新上海菜的制作方法，并提供了大量实例供参考使用。

本书由赵子余、段明华、李月清、宋利芳、丁东兴编写，赵子余主编；王建中审稿。

<<教学菜-上海菜>>

内容概要

上海菜原以红烧、生煸等见长，后来吸取了无锡、苏州、宁波等地方菜的特点，兼及西菜、西点之法，具有风味独特、口味多样等特点，本书介绍了创新上海菜的制作方法，以及炒、烧、煨、炸、蒸、炖、烤、焗、烩类菜肴的制作方法，并提供了大量实例供参考使用。

<<教学菜-上海菜>>

书籍目录

绪论第一章 制作冷菜类菜肴第二章 制作炒类菜肴第三章 制作烧、煨类菜肴第四章 制作炸类菜肴第五章 制作蒸、炖类菜肴第六章 制作烤、焗类菜肴第七章 制作烩类菜肴第八章 创新上海菜 第一节 海鲜类创新菜 第二节 禽肉类创新菜 第三节 鲍翅及西餐类创新菜 第四节 汤煲及其他类创新菜

<<教学菜-上海菜>>

章节摘录

插图：从20世纪80年代饮食市场及上海的实际情况看，上海菜大致由海派江南风味、海派北京风味、海派四川风味、海派广东风味及海派西菜风味等组成。

简而言之，也可以说上海菜系由本帮菜、外来菜和创新菜三部分组成。

上海本帮菜是上海菜的母体，是上海人受人文、地理、物产的影响，长期形成的饮食习惯。

上海本帮菜不仅指上海城市中的本帮风味，还包括郊区县和周边地区的民间风味。

上海老正兴与上海本帮菜几乎没有多大区别，20世纪50至60年代初，开设在外省市的上海风味菜馆很多就是以老正兴为上海菜的代表。

变化了的外来菜是上海菜中的又一种鲜明的风味。

上海历来是各方云集的都市，各地菜在上海都非常有市场，解放前十六帮别齐全的城市可能只有上海

。

外帮菜到了上海，为了适应当地的市场，都进行了不同程度的变化、改良，菜名不变、实质不变而菜肴的其他要素都有了很大变化。

所以，确切地说，上海菜不同于正宗的各地风味菜，而是各地正宗风味菜的流派风格，这种变化改良了的菜肴深受国内外宾客的欢迎。

这些来自于各地又不同于各地的菜肴，已经成为上海菜的又一个要素。

上海是全国金融、经济、物流、信息的中心，这中心的地位强劲地推动着饮食业的发展，使创新菜层出不穷，创新菜的优势不断显现。

如今的上海餐饮业已经到了红红火火的生意离不开创新菜支撑的状态，现在北方各地频频开张的上海风味菜馆几乎没有一家不是靠一大批新颖的创新菜点来吸引顾客的。

一大批菜点新品种、新品式是上海风味中不可缺少的组成部分。

<<教学菜-上海菜>>

编辑推荐

《教学菜:上海菜》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。

<<教学菜-上海菜>>

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>