

<<初级中式烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<初级中式烹调技术>>

13位ISBN编号：9787504581631

10位ISBN编号：7504581631

出版时间：2010-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：尹忠勇 编

页数：153

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>

## <<初级中式烹调技术>>

### 前言

《中华人民共和国就业促进法》规定：“国家采取措施建立健全劳动预备制度，县级以上地方人民政府对有就业要求的初高中毕业生实行一定期限的职业教育和培训，使其取得相应的职业资格或者掌握一定的职业技能。

”为进一步加强劳动预备制培训教材建设，满足各地实施劳动预备制对教材的需求，我们会同中国劳动社会保障出版社，对2000年出版的机械、电工、电子、计算机、汽车维修、餐饮服务、商业服务、服装制作、建筑等类劳动预备制培训的专业课教材组织有关人员进行修订改版，并新编了美容保健、数控加工、会计文秘类的专业课教材。

在组织修订、编写教材时，考虑到接受培训人员的实际水平，为了使学员在较短时间内掌握从业必备的基本知识和操作技能，我们力求做到学习的理论知识为掌握操作技能服务，操作技能实践课题与生产实际紧密结合，内容深入浅出、图文并茂，增强教材的实用性和可读性。

同时，注意在教材中反映新知识、新技术、新工艺和新方法，努力提高教材的先进性。

为了在规定的期限内更好地完成劳动预备制培训，各专业按照公共基础课+专业课的模式进行教学。

公共基础必修课教材为《法律常识》《职业道德》《就业指导》《计算机应用》，选修课教材为《应用数学》《实用写作》《英语日常用语》《劳动保护知识》《实用物理》《交际礼仪》。

专业课教材分为专业基础知识教材和专业技术（理论和实训一体化）教材，每个专业一般2~3本。

在这批教材的修订、编写过程中，编审人员克服各种困难，较好地完成了任务。

在此，谨向付出辛勤劳动的编审人员表示衷心感谢。

由于编写时间有限，教材中可能有一些不足之处，我们将在教材使用过程中听取各方面的意见，适时进行修改，使其趋于完善。

## <<初级中式烹调技术>>

### 内容概要

本书围绕中式烹调技艺，结合当前烹饪市场上的实际需要，重在培养学员的烹调实操技能。本书针对烹调职业活动领域，采用模块化编写方式，提炼技能要点，精简理论内容，以实例辅助教学，将最实用的知识、最基础的最具代表性的实例结合在一起，指导学员，使学员既懂烹调又会烹调，提高学员的综合职业能力。

本书系统介绍了刀工技术、原料初加工、勺工、原料初步熟处理、挂糊、上浆、勾芡、调味与制汤、凉菜制作与热菜烹调等知识和技能。

本书内容全面、图文并茂，具有较强的实用性、操作性和可读性。

本书由尹忠勇主编，丁春雷、徐博、赵常亮、石刚、王笑非参编。

## <<初级中式烹调技术>>

### 书籍目录

模块一 刀工技术与原料初加工 任务1 认识刀工工具 任务2 常用行刀技法 任务3 原料成形  
任务4 鲜活原料的初步加工模块二 厨房常用工具与勺工训练 任务1 认识厨房常用工具 任务2  
勺工训练模块三 原料的初步熟处理 任务1 焯水 任务2 过油 任务3 水煮、走红、汽蒸模块四  
挂糊、上浆、勾芡 任务1 挂糊 任务2 上浆 任务3 勾芡模块五 调味与制汤 任务1 调味  
任务2 制汤模块六 凉菜制作与装盘 任务1 拌制菜肴的制作 任务2 炆制菜肴的制作 任务3  
腌制菜肴的制作 任务4 酱制菜肴的制作 任务5 卤制菜肴的制作 任务6 冻制菜肴的制作 任  
务7 熏制菜肴的制作 任务8 凉菜装盘模块七 热菜烹调与装盘 任务1 热菜烹调基础 任务2  
炸菜制作 任务3 炒菜制作 任务4 熘菜制作(123) 任务5 爆菜制作(127) 任务6 烹菜制  
作(130) 任务7 煎菜制作(131) 任务8 烧菜制作(133) 任务9 炖菜制作(137) 任务10  
蒸菜制作(139) 任务11 煮菜制作(142) 任务12 扒菜制作(143) 任务13 挂霜菜肴制作  
(145) 任务14 拔丝菜肴制作(147) 任务15 蜜汁菜肴制作(149) 任务16 热菜装盘(152)

## &lt;&lt;初级中式烹调技术&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：家畜内脏由于污秽较重、黏液较多，且机体组织及肮脏程度各不一样，洗涤加工的工序较为复杂而困难，所以洗涤加工的方法也各有不同。

采用的方法大体上有翻洗法、搓洗法、烫洗法、刮洗法、冲洗法、漂洗法等几种。

(1) 翻洗法。

翻洗法是将肠、肚等内脏里外翻洗。

这些内脏十分污秽而油腻，如果不把里层翻过来洗，就无法洗干净。

清洗肚子一般是先将外表的黏液洗去，翻过来洗去污物，刮去肚油，然后可结合烫洗法去掉黏液，刮去白膜，最后用清水洗干净。

肠子可采用套肠翻洗法，使肠受水的压力，就会渐渐地翻转过来，等到完全翻转后，就可将肠里的污物用手扯去或用剪刀剪去，再用清水反复洗净。

(2) 搓洗法。

一般是用食盐、明矾搓洗后用清水洗净污物、油腻、黏液。

肠肚在翻洗后，还要用食盐、明矾反复搓洗，以除去黏液和腥臭味。

(3) 烫洗法。

烫洗法就是把初步洗涤过的内脏再放入沸水锅中烫一次，以除去黏液、白膜及腥臭味。

具体方法是将内脏投入开水锅中稍烫，当内脏开始卷缩、白膜转白时立即捞出，然后用刮刀刮去白膜，洗去黏液，用清水洗净。

如肚、舌等均要用此法。

(4) 刮洗法。

刮洗即用刀刮去内脏外表的污秽，如洗猪舌等。

这种方法大多要结合烫洗法进行。

如舌头先用开水烫泡，泡至舌苔发白，用刀刮去舌苔再清洗干净。

(5) 冲洗法。

这种方法主要用于清洗猪肺、牛肺等内脏，因为肺中的气管和支气管组织复杂、气泡多，血污不易清除。

冲洗时应将肺管套在自来水龙头上，使水灌入肺中致使肺叶扩张，从而冲净血污，直至肺色发白，再剥去肺的外膜，将肺洗涤干净。

(6) 漂洗法。

漂洗法主要用于清洗脑、脊髓等原料。

因为这些原料细嫩，用其他方法清洗易破损。

其方法是：将原料置于清水中，用小刀或竹签轻轻剔除血衣或血筋，用清水漂洗干净备用。

七、家畜头、蹄的初加工方法由于家畜头、蹄、肘子制作时一般要带皮烹制，所以加工时要将其毛根、外表皮去净。

通常加工时先将未除净的毛、硬蹄甲拔净，然后用火烤至外皮焦黄后，用温水浸泡回软，刷洗干净即可。

在此以猪肘的加工为例介绍，如图1-46所示。

(1) 准备处理的猪前肘。

(2) 用两根铁条从肘子上端沿着肘骨穿出，放在炉火上烤去残留的猪毛。

## <<初级中式烹调技术>>

### 编辑推荐

《初级中式烹调技术》：职业培训教材，劳动预备制教材。

<<初级中式烹调技术>>

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>