

<<初级西式烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<初级西式烹调技术>>

13位ISBN编号：9787504582829

10位ISBN编号：7504582824

出版时间：2010-4

出版时间：中国劳动

作者：尹忠勇 编

页数：98

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>

<<初级西式烹调技术>>

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年出版的机械加工、电工、计算机、汽车、烹饪、饭店服务、商业、服装、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，并新编了美容美发、保健护理、物流、数控加工、会计、家政服务等类的专业课教材。

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，各专业按照公共课+专业课的模式进行教学。

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

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。

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。

<<初级西式烹调技术>>

内容概要

本书围绕西式烹调技艺，结合当前烹调市场上的实际需要，按照行动导向的职业培训理念，构建教材结构，重在培养学员的烹调实操技能。

本书针对职业活动领域，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、最基础的技术和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。

本书以认识西餐的特点、了解西餐原料和西式烹调用具等基础知识开篇，在对西餐原料的初加工技术和刀工技术进行细致分析的基础上，介绍了西餐开胃菜、沙拉、汤与少司，以及各类西餐主菜和三明治的制作技能。

全书图文并茂，使技能操作形象直观，便于学员理解。

本书由尹忠勇主编，陈军、赵海、郭忠强、宋发起、刘通参编。

<<初级西式烹调技术>>

书籍目录

序言第一单元 认识西餐 模块一 西餐基础知识准备 模块二 西餐常用原料 模块三 西式烹调器具第二单元 西餐原料的初步加工与刀工训练 模块一 西餐原料的初步加工 模块二 刀工训练第三单元 制作开胃菜 模块一 制作开那批类开胃菜 模块二 制作鸡尾类开胃菜 模块三 制作鱼子酱开胃菜 模块四 制作批类开胃菜第四单元 制作沙拉 模块一 制作沙拉基础知识准备 模块二 调制沙拉酱 模块三 制作蔬菜沙拉 模块四 制作组合沙拉 模块五 制作熟制原料沙拉 模块六 制作胶冻、水果沙拉第五单元 制作汤与少司 模块一 调制原汤 模块二 制作餐汤 模块三 制作少司第六单元 西餐菜肴烹调 模块一 蔬菜类的烹调 模块二 意粉的烹调 模块三 畜肉的烹调 模块四 禽肉和蛋类的烹调 模块五 水产品的烹调 模块六 配菜制作第七单元 制作三明治

<<初级西式烹调技术>>

章节摘录

插图：(4) 特别注重少司的制作及香料的运用。

据说法国菜收入菜谱的少司有700多种。

常用的香料有大蒜头、欧芹、迷迭香、奥里根、百里香、茴香等。

什么菜放什么香料，放多少香料，都有一定的规定和比例，形成了菜肴独特的风味。

(5) 把酒当做必需的调料。

法国菜常用香槟酒、红葡萄酒、白葡萄酒、雪利酒、朗姆酒、白兰地等做调料。

做不同的菜规定要用不同的酒，而且用量较大，以突出该种菜的传统风味。

如野菌烤牛腰用红酒做调料，酥炸田鸡腿则用白兰地腌制。

(6) 菜肴常用地名、物名、人名来命名。

佳肴典故相映成趣，如拿破仑红烩鸡、里昂血鸭。

法国的名菜有很多，最有代表性的如鹅肝酱、焗蜗牛、大龙虾、洋葱汤等，著名的地方菜有南特奶油鲑鱼、里昂血鸭、马赛普鲁旺斯鱼汤等。

2. 意大利菜肴意大利烹饪是欧洲烹饪的始祖，在世界上享有很高声誉。

传统的罗马魔鬼鸡、炖羊肉，那不勒斯、安纳科和巴里等港口城市的烤龙虾、海鱼菜等，都是意大利的名肴佳品，当然，最负盛名的还是佛罗伦萨牛排。

历史悠久、不断创新的意大利烹饪技艺可与首屈一指的法国烹饪相媲美。

(1) 意大利烹饪素以注重食物本质、原汁原味闻名，味道浓香。

在烹调上以炒、煎、炸、红烩、红焖等方法著称，烧烤的菜不多。

意大利人很爱吃油炸、熏的菜，进餐时喜喝饮料，常喝的有软饮料、低度酒、矿泉水、牛奶、咖啡和果汁等。

(2) 面食多，花色品种丰富，是意大利菜肴的突出特点。

相传，意大利面条是在13世纪由中意人民的友好使者马可波罗经“丝绸之路”从中国引进的。

据统计，意大利年产面条200万吨，其中90%内销，人均年消费面条达30千克之多。

意大利面条享誉世界，是由于意大利人在面条制作上不断发展和创新，各种形状、各种颜色、各种味道的面条至少有几十种。

字母形、贝壳形实心面条，通心面条令人赏心悦目。

在面条中掺入蛋黄、番茄、菠菜，面条就被染成黄、红、绿色，不仅美观，而且富于营养。

(3) 面食对配料的要求十分讲究，最常用的是肉类、番茄和奶酪，尤以番茄酱为多。

意大利馅饼、肉馅春卷、炒通心粉等均味美可口，别具一格。

<<初级西式烹调技术>>

编辑推荐

《初级西式烹调技术》：职业培训教材·劳动预备制教材

<<初级西式烹调技术>>

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>