

<<中式烹饪工艺实训>>

图书基本信息

书名：<<中式烹饪工艺实训>>

13位ISBN编号：9787504592545

10位ISBN编号：7504592544

出版时间：2011-9

出版时间：中国劳动社会保障

作者：谭小敏

页数：245

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>

## <<中式烹饪工艺实训>>

### 内容概要

《中式烹饪工艺实训(粤菜)》主要包括基本功实训、初加工实训、刀工实训、干货涨发实训、半制品与预制品实训、烹调法与菜式实训、特色菜与地方名菜实训等实训内容。

本书与《中式烹饪工艺(粤菜)》教材配套使用,实训内容详细、全面,操作步骤标准、规范,操作过程细致、完整,是职业院校烹饪专业实训课教学较好教材。

本书为职业院校烹饪专业教材,也可作为职工培训用书。

本书由谭小敏主编,邓谦、李金华、邹成继、张剑、单济贤、黄霖参加编写,黄明超审稿。

## <<中式烹饪工艺实训>>

### 书籍目录

#### 模块1 基本功实训

- 一、刀具和砧板的使用实训
- 二、炉灶和用具的使用实训

#### 模块2 初加工实训

- 一、新鲜蔬果初加工实训
- 二、水产品初加工实训
- 二、家禽初加工实训
- 四、家畜初加工实训

#### 模块3 刀工实训

- 一、直刀法分类实训
- 二、平刀法分类实训
- 三、斜刀法分类实训
- 四、弯刀法分类实训
- 五、非标准刀法——刮刀法分类实训
- 六、非标准刀法——起刀法分类实训

#### 模块4 干货涨发实训

- 一、植物性干货涨发实训
- 二、动物性干货涨发实训

#### 模块5 半制品与预制品实训

- 一、胶状蓉状馅料实训
- 二、粒状馅料实训
- 三、预熟处理实训
- 四、上粉上浆实训
- 五、原料烹制前造型实训

#### 模块6 烹调法与菜式实训

- 一、炒法菜式实训
- 二、泡法菜式实训
- 三、蒸法菜式实训
- 四、焖法菜式实训
- 五、浸法菜式实训
- 六、煎法菜式实训
- 七、扒法菜式实训
- 八、炸法菜式实训
- 九、烩法菜式实训
- 十、滚法菜式实训
- 十一、焗法菜式实训
- 十二、烮法菜式实训
- 十三、返沙法菜式实训

#### 模块7 特色菜与地方名菜实训

- 一、特色风味菜实训
- 二、地方名菜实训
- 三、艺术拼盘菜实训

## &lt;&lt;中式烹饪工艺实训&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：【鸭的处理】宰鸭取碗一只，放入温水100g及精盐。

把鸭的两扇翅膀并起，左手拇指和食指攥住鸭膀根部，鸭背靠近手背，小指钩起鸭右腿，再用右手捏住鸭嘴巴，脖颈向上弯，把头送给攥鸭膀根的拇指和食指，捏在鸭头和颈部之间，这时，呈现鸭脯朝上的姿势。

用刀在鸭脖处切一小口，如黄豆粒大小，以切断气管为准。

随即用手捏住鸭嘴，把脖颈拉成上下斜直，将血滴在碗内，断滴至鸭子停止抖动，便可下锅炉烫毛。

烫毛水温61℃时将鸭下锅，64℃出锅。

根据烫锅的大小，下一只至数只均可。

下锅后用左手拉动鸭掌，使鸭子在锅内浮动，右手用一木棍随时拨动鸭毛快透水。

焅毛鸭毛烫透出锅后，趁热开始焅毛。

焅毛顺序：先焅胸脯、后焅脖颈、再焅背、抓下裆、揪尾尖。

根据鸭身不同部位，左右手均可使用。

择毛先用镊子刀刀头一端，以拇指配合，贴近鸭毛捻拨，必要时用钳头扞拨，千万不要把鸭皮择破，尤其是鸭脯部位更要注意，以免开坯时漏气，烤时出油，影响外形美观。

打气将鸭洗净放在木案上，从小腿关节下切去双掌，割断喉部的食管和气管，从嘴进而拽出鸭舌。

左手拿着鸭头，右手从喉部开刀处拉出食管，左手拇指沿食管向嗉囊推进，使食管与周围的结缔组织分离。

食管剥离后，不要抽断，仍留在颈腔中。

右手把气泵的气嘴由刀口插入颈腔，左手将颈部和气嘴一起握紧，打开气门，慢慢将空气填充入鸭体皮下脂肪与结缔组织之间，当气充到八成满时，关上气门，取下气嘴，用左手食指紧紧卡住鸭颈根部防止跑气，拇指和中指握住鸭颈和右膀，右手拿住鸭的右腿，鸭脯向外倒卧，两手向中间一挤，使气体充满鸭身各部。

鸭子打气后，不能再用手拿鸭脯，只能拿翅膀，腿骨及头颈。

因为手指碰着打气的地方，就会有凹陷的指印，影响烤鸭质量。

掏膛左手继续握紧鸭颈和右膀，食指卡紧根部堵住气，右手食指插入肛门略向下一弯，拉断直肠钩出体外，以使掏膛时便于取出肠管。

用右手拇指在鸭右腋下向后推两下，以排出该处皮下的气体，再用小刀开一个长约5cm弯向背部的月牙形刀口。

用右手拇指伸入刀口，将鸭脊椎骨上附着的锯齿骨推倒，伸入食指紧贴鸭胸脯掏出心脏。

再贴着背伸向头的方向，拉出气管、食管。

食管取出后，交左手拉紧，右手食指再进去剥离连接胗、肝周围的结缔组织，钩住鸭胗向外拉，同时左手放开鸭颈只拉住食管，协同右手将鸭胗掏出体外。

再用右手食指将肝、肠掏出。

最后伸进食指沿着脊骨把两肺与胸壁剥离取出。

内脏全部掏净后，用高粱秆1节，一头削成三角形，另一头削成叉形，做成“鸭撑”。

然后，右手拿着三角形的一端，从体侧刀口伸入鸭膛，把叉形的一端先卡在刀口部的脊骨上，再将三角形的一端向前一扳，使其直立起来，撑在胸脯的三岔骨上，这样就能使鸭脯隆起，烤制时，体形不致扁缩。

再从鸭膀根部第一并节下，剥去两翅。

洗膛左手拿鸭右膀，右手拿着鸭左腿，脯朝上，平放在清水池中，由刀口处灌满清水。

这时，左手拇指伸入体侧刀口，压在脊骨上，食指和中指夹住鸭颈，用手掌将鸭托起，使尾部向下，右手食指伸入肛门内钩出回头肠，即掏膛时在肛门端剩下的一小段弯曲的肠，把水从肛门放出。

接着再将鸭灌满清水，右手拇指伸入刀口，用手撑托起鸭背，头朝下，使水从鸭颈口流出。

如此反复清洗，直到洗净为止。



<<中式烹饪工艺实训>>

编辑推荐

<<中式烹饪工艺实训>>

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>