

<<西餐烹饪工艺>>

图书基本信息

书名：<<西餐烹饪工艺>>

13位ISBN编号：9787504597458

10位ISBN编号：7504597457

出版时间：江永丰 中国劳动社会保障出版社 (2012-07出版)

作者：江永丰 编

页数：191

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>

## <<西餐烹饪工艺>>

### 内容概要

江永丰主编的《西餐烹饪工艺》主要介绍了绪论、西餐烹饪原料、西餐原料切割工艺、西餐烹调基础工艺、西餐开胃菜制作工艺、沙律制作工艺、西餐汤类制作工艺、西餐热菜烹调工艺、西式早餐制作工艺、三明治制作工艺和西餐厨房组织与设备等内容。

书后还附有西餐常用词汇中英文对照。

本书为职业院校烹饪专业教材，也可作为职工培训用书。

## &lt;&lt;西餐烹饪工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章绪论 第一节西餐的概念及发展概况 第二节西餐主要菜式 第三节西餐烹饪工艺的特点 练习题 第二章西餐烹饪原料 第一节奶制品类原料 第二节家畜类原料 第三节水产品类原料 第四节鸡蛋和家禽类原料 第五节蔬菜和水果类原料 第六节新鲜香料及调味辛香料原料 第七节淀粉类原料 第八节西餐烹调用酒 第九节其他西餐常用原料 练习题 第三章西餐原料切割工艺 第一节蔬菜类原料切割工艺 第二节猪肉类原料切割工艺 第三节牛、羊肉类原料切割工艺 第四节家禽类原料切割工艺 第五节海产类原料切割工艺 练习题 第四章西餐烹调基础工艺 第一节西餐常用配菜制作工艺 第二节西餐基础汤制作工艺 第三节西餐基础热少司制作工艺 练习题 第五章西餐开胃菜制作工艺 第一节开胃菜概述 第二节开那批类开胃菜制作工艺 第三节咯嗒类开胃菜制作工艺 第四节迪普类开胃菜制作工艺 第五节鱼子酱类开胃菜制作工艺 第六节批类开胃菜制作工艺 第七节其他类开胃菜制作工艺 练习题 第六章沙律制作工艺 第一节沙律概述 第二节沙律少司制作工艺 第三节沙律制作工艺 练习题 第七章西餐汤类制作工艺 第一节奶油汤类 第二节清汤类 第三节菜茸汤类 第四节特殊风味汤类 练习题 第八章西餐热菜烹调工艺 第一节煎、炸、炒烹调工艺 第二节温煮、沸煮、蒸烹调工艺 第三节铁扒烹调工艺 第四节烩烹调工艺 第五节焖烹调工艺 第六节烤烹调工艺 第七节焗烹调工艺 第八节其他烹调方法 练习题 第九章西式早餐制作工艺 第一节西式早餐分类与特色 第二节西式早餐热食制作工艺 第三节西式早餐谷物类及简单饼类制作工艺 练习题 第十章三明治制作工艺 第一节三明治概述 第二节三明治制作工艺 练习题 第十一章西餐厨房组织与设备 第一节西餐厨房组织 第二节设备与工具 练习题 附录一西餐常用词汇中英文对照 附录二西餐常用烹饪原料图片

## &lt;&lt;西餐烹饪工艺&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：2.切猪肉块一般采用切、砍等刀法。

如柔韧无骨肉类用锯刀切，带骨的可用砍刀切。

西餐常用的猪肉块主要是大块肉。

如后腿肉的切割工艺是：用刀尖切除后腿肉外侧多余的肉，同样用刀尖剔除内侧不要的部分，仔细剔除精肉表面的筋和脂肪。

二、猪扒、猪排的切割工艺 1.切割猪扒 一般选用里脊肉和臂肩肉。

切除里脊肉外表的肥油与边条肉及白色筋膜，直刀切成2 cm厚的肉块，再将肉的横断面朝上，用手按平，用刀背或肉锤拍成1.5 cm左右厚的肉饼形，最后用刀将肉的四周收拢整齐。

此外，还有一种特殊猪肉扒的加工方法：去除里脊肉外表的肥油与边条肉及白色筋膜，用线绳每隔2 cm捆一次，依次捆好。

将肉放入180~220 °C之间的烤箱中烤至需要的成熟度，取出去掉线绳，用推拉刀法切成0.7~1 cm厚的肉扒。

2.切割猪排 猪排是指猪的肩胛肉、臂肩肉，通常带骨（有的地方将不带骨的也称为排）。

加工猪排的一般切割工艺是：从猪的脊背中部锯开，分成左右两半—取其中一半，沿脊骨的走向，用脊骨与肉分离—用剪刀或锯子把脊骨剪（锯）断，使之与肋骨分离—距离肋骨前缘3~5 cm处，用刀剔除肋骨前的连接部分，使肋骨充分露出—剔净残肉，使肋骨光洁。

另一半的切割方法相同。

加工好的猪排可整烤，也可在两肋骨间切开使用。

第三节 牛、羊肉类原料切割工艺 一、牛肉类原料切割工艺 牛肉类原料在西餐烹饪里占有非常重要的地位。

西餐厨房购进的牛肉原料大部分为剔过骨骼，甚至速冻过的各个部位，其切割工艺主要是剔除各部位的筋膜、边角余料和主要骨骼，然后切丝、丁、块、片，制肉扒、肉排等。

1.牛肉片、肉丝、肉丁的切割工艺（1）切肉片。

一般将肉切成长10 cm、宽6~7 cm、厚1 cm的大片。

选用的部位一般是里脊、外脊等肉质细嫩的部分。

如里脊肉片切割工艺是：把里脊肉侧面粘连的条状肉剔除掉，剔除里脊肉表面粘连的筋。

剔除时，用刀尖挑起筋，顺着刀口方向拉起筋，并使刀锋略微上扬，才能顺利地剔除筋。

直刀切成厚1 cm的片，要求厚薄均匀，大小一致，整齐。

（2）切肉丝。

一般规格为10 cm × 0.5 cm × 0.5 cm。

选用肉质细嫩的部分。

如里脊肉丝切割工艺是：把里脊肉侧面粘连的条状肉剔除掉，剔除里脊肉表面粘连的筋。

剔除时，用刀尖挑起筋，顺着刀口方向拉起筋，并使刀锋略微上扬，才能顺利地剔除筋。

直刀切成厚0.5 cm的片，将肉片叠起，横着肉纤维直刀切成切面为0.5 cm × 0.5 cm的肉丝，要求粗细均匀、整齐。



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>