

<<火候>>

图书基本信息

书名：<<火候>>

13位ISBN编号：9787504732965

10位ISBN编号：7504732966

出版时间：2010-2

出版时间：唯高 中国物资出版社 (2010-02出版)

作者：唯高 编

页数：242

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>

## <<火候>>

### 前言

在经历了改革开放三十年所带来的冲击后，中国的餐饮业步入了更加成熟、更加多元化、竞争更加激烈的阶段，暴利时代已逐渐远去，理智消费的时代正慢慢走近。

不可避免的是餐饮企业正面临着时代的筛选，适者生存发展，不适者将被历史的波涛无情地淹没。

“一鸡死，一鸡鸣”，这是老百姓对餐馆生存状态的形象的描述。

为什么昨天还灯火明亮的海鲜城今天却大门紧闭？

为什么几步之隔的两家粥粉店，一家烟雾腾腾，客似云来，而另一家却门可罗雀？

为什么一些当初在市场上叱咤风云的大型餐饮企业日渐式微，甚至突然销声匿迹？

为什么有些前几年还是一贫如洗的下岗职工，现在却已经是拥有豪宅名车的餐馆老板；而有些原来还是指指点点地吆喝着的老板，几年不见却又重新回到打工仔的行列……事实很残酷，但事实有时又很令人憧憬！

为了与餐饮业的同行一起探讨和解决这些问题，携手共进，半岛餐饮管理集团有限公司（以下简称半岛集团）与广州唯高策略发展有限公司强强联手，在原《唯高餐饮经典书库》的基础上，锐意创新，着力打造更具专业性和指导性的高质量餐饮业经营管理书库。

担当此重任的，是一个全新的团队——广州半岛唯高餐饮文化传播公司。

《唯高餐饮经典书库》已经与读者亲密接触了近十年，出版图书四十多种，吸引了近百万读者，在业界也有了一定的知名度。

半岛集团是一家由著名餐饮专家利永周先生创办的国际餐饮管理企业。

针对国际化餐饮管理的多种需求，半岛集团为客户提供开业筹备、运作管理、咨询顾问、员工培训、企业诊断等全方位的专业服务，致力于为客户实现最高市场价值。

## 内容概要

一套专为餐馆、酒楼老板、各级主管和从业人员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新理念、新方法和新技能，激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。想要创造最佳业绩，不可不读！

《半岛唯高餐饮经典》中国内地迄今为止面向餐饮业人士最早的、规模较大的、最系统和最实用的一套专业图书。

这套专业图书填补了中国餐饮业经营管理图书的许多空白。

《半岛唯高餐饮经典》将世界先进的餐饮业经营管理理念和经验引进中国，并紧密结合中国餐饮企业的实际需要，在保证专业性的基础上，同时具有极强的实践性。

《

## &lt;&lt;火候&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 临灶与火候第一节 厨房的设备一、炒灶二、汤灶三、蒸气炉四、电烤箱五、微波炉第二节 厨房的工具一、烹调工具的种类二、餐具的种类第三节 厨房的分工一、打荷二、蒸炖三、头锅四、二锅五、三锅以下第四节 出品的流程一、开市前的准备二、营业中的流程第五节 临灶的操作一、临灶的姿势二、翻锅的动作三、翻锅的作用四、起锅的方法思考题第二章 传热与火候第一节 火候的作用第二节 烹调的热源一、传热的方式二、以固体物质为热源三、以气体物质为热源四、以液体物质为热源五、电加热六、微波加热七、远红外线加热八、金属传热九、空气传热十、盐传热十一、辐射传热第三节 烹调过程中热的传递一、水传热二、油传热三、蒸气传热第四节 加热对原料的影响一、加热对烹调原料的作用二、加热对烹调原料的影响第五节 火候的掌握一、掌握火候的意义二、鉴别火候的方法三、掌握火候的要点四、火力大小的区别五、掌握火候的原则思考题第三章 原料与火候第一节 焯水一、焯水的作用二、焯水的方法三、焯水的原则四、焯水的影响第二节 走红一、走红的作用二、走红的方法三、走红的范围四、走红的操作五、走红的原则第三节 过油一、过油的作用二、油温的识别三、过油的方法四、常用的食用油脂五、油和脂肪酸的物理性质六、油的化学性质七、油作为传热介质的特点第四节 汽蒸一、汽蒸的作用二、汽蒸的方法三、汽蒸的原则第五节 制汤一、制汤的原料二、制汤的火候三、制汤的要求思考题第四章 热菜与火候第一节 以油为主要导热体的烹调方法一、炒二、爆三、炸四、熘五、煎六、贴七、烹八、拔丝九、挂霜第二节 以水为主要导热体的烹调方法一、烧二、扒三、焖四、炖五、煨六、煮七、烩八、氽九、涮十、焗第三节 以蒸汽和盐为主要导热体的烹调方法一、蒸二、蜜汁三、盐焗第四节 以热空气和辐射热为主要导热体的烹调方法一、烤二、微波烹调思考题第五章 名菜与火候第一节 粤菜与火候一、粤菜的特点二、粤菜的火候实例第二节 鲁菜与火候一、鲁菜的特点二、鲁菜的火候实例第三节 川菜与火候一、川菜的特点二、川菜的火候实例第四节 苏菜与火候一、苏菜的特点二、苏菜的火候实例第五节 浙菜与火候一、浙菜的特点二、浙菜的火候实例第六节 徽菜与火候一、徽菜的特点二、徽菜的火候实例第七节 湘菜与火候一、湘菜的特点二、湘菜的火候实例第八节 闽菜与火候一、闽菜的特点二、闽菜的火候实例思考题第六章 蔬菜、肉类烹制与火候第一节 蔬菜烹制与火候的应用一、蔬菜烹制火候的注意事项二、蔬菜烹制的火候实例第二节 肉类烹制与火候的应用一、肉类烹制火候的注意事项二、肉类烹制的火候实例思考题后记

## &lt;&lt;火候&gt;&gt;

## 章节摘录

一、烹调工具的种类包括灶台、大锅、小锅、汤桶、锅铲、铁壳、漏壳、笊篱、竹刷、竹筴、炖盆等。

这些烹调工具每天使用后，应刷洗干净，以保持清洁。

1.灶台现在很多厨房的灶台，一般都是不锈钢的，有大口灶台和小口灶台之分。

一面大口灶台分两个大灶口，可容纳两位厨师同时操作。

灶台上设有供水装置和笊篱架。

小口灶台也可容纳两位厨师操作。

两个小灶口之间，设有煮汤的汤锅或热水锅。

每个小灶口前方两侧，还有两个更小一些的微火灶口，用于汤、水的保温或慢炖食物。

这些不锈钢灶台，外形美观、整洁，易于保持清洁卫生。

它们为煤气引火设备，使用方法简便，打开阀门即可点燃，并用阀门控制火量。

2.大锅锅，又称炒勺、镬子、炒瓢等，是烹调的主要工具，规格直径为30~100厘米，大小不等。

锅又包括大锅、小锅、平底锅、汤锅、高压锅、沙锅、钢精锅、不粘锅等。

大锅一般是熟铁的，用于制作大宗筵席，或炸、煮较多数量的原料以及加工较多数量的调味品。

3.小锅小锅又名炒镬，是厨师最常用的烹调工具，用熟铁制成，熟铁锅比生铁锅传热快，坚实耐用，重量轻巧，用于制作小型筵席和日常散卖菜肴，烹调用途较广。

小锅除烹制菜肴外，还用于加工调味品、原料初熟处理、烫煮食品、炒饭、炒面等。

烹制菜肴的熟铁锅有双耳式和单耳式两种。

4.汤桶汤桶是烹调时的汤料盛具，一般分为上汤桶和二汤桶两种。

多为铝制或不锈钢制的深圆桶形，两旁有耳把。

5.手铲手铲又称铁铲，是烹调时搅拌菜肴和添加调料的工具，铲头因铲菜肴品种不同而分为狭长形或方圆形。

锅铲柄端部装有木柄，柄长约30厘米，有铁制、铝制、钢制、不锈钢制等几种。

操作时随手使用，其大小规格较多。

## 后记

当您读完这本书的时候，您一定会有很多感受：或很好，或一般，或美中不足，或很差；或收益良多，视之为良师益友；或无动于衷，将其束之高阁……我们真诚盼望能听到您的宝贵意见或建议，甚至是毫不留情的批评。

因为读者就是我们的“上帝”，因为我们希望日后继续充实《半岛唯高餐饮经典》，让每一本书都成为精品。

每一本书都是编写人员汗水和心血的结晶，是他们贡献给社会的财富。

为了把书写好，他们反复深入餐饮一线采访，取得了大量的第一手资料；他们牺牲了一个又一个节假日，舍弃了一次又一次与家人共聚的天伦之乐，或泡图书馆，或通宵达旦地在电脑前、在稿纸上挥洒着智慧和心力……无论如何，我们都得感谢他们吧！

餐饮界许许多多的朋友更是为《半岛唯高餐饮经典》的建设倾注了极大的热情，面对打破沙锅问到底的采访人员，他们百问不厌，百讲不厌，无私地把自己的心得、经验、技术和盘托出，有些人甚至拿起笔，满腔热情地参加到创作队伍中来。

没有他们的奉献，这一个个的高质量精神产品是不可能问世的。

我们是不是对他们也应该说一声谢谢，并衷心希望他们继续努力呢？

所有的谢意，已会聚成强大的推动力，鞭策着我们前行，我们唯有以更大的投入，换取更精的“产品”去报答读者的关爱，与他们一起，共创中国餐饮业繁荣的又一个高潮。

## <<火候>>

### 编辑推荐

《火候》：餐饮业老板、主管和从业人员的工具书，厨师培训手册。  
掌握火候是烹调的一项重要技术是厨师的基本技能

<<火候>>

#### 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>