

<<烹饪基本技能>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基本技能>>

13位ISBN编号：9787505876767

10位ISBN编号：7505876767

出版时间：2008-12

出版时间：经济科学出版社

作者：姜灵芝 主编

页数：154

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>

<<烹饪基本技能>>

内容概要

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。

职业技能培训，能够在短期内使受培训者掌握一门技术，达到上岗要求，顺利实现就业。

为了适应开展职业技能短期培训的需要，促进短期培训向规范化发展，我们编写了这套职业技能短期培训教材，以相应职业的国家职业标准和岗位要求为依据，满足受培训者的需求。

本书主要包括烹饪概论、刀工技术、配菜技术、火候技术、调味技术、烹饪原料初步加工、干料涨发、食品雕刻、冷菜制作技术、热菜制作技术、筵席基础知识、特色家常菜制作实例等内容。

在编写过程中力求做到通俗易懂、言简意赅，在最小的容量内加入最实用的内容，使受培训者一目了然，学习起来倍感轻松。

另外，本书为了便于学习者理解和对照实践，每章后配备相关习题，供学习者参考复习，进行知识的回顾和总结。

<<烹饪基本技能>>

书籍目录

第一章 烹饪概论 第一节 烹饪基础知识 第二节 中式烹饪的历史与发展第二章 刀工技术 第一节 刀法 第二节 原料成形第三章 配菜技术 第一节 配菜的作用 第二节 配菜的基本原则 第三节 配菜的基本方法 第四节 配菜菜肴的定名第四章 火候技术 第一节 火候的作用及意义 第二节 火候的基本技能第五章 调味技术 第一节 调味的基本知识 第二节 调味品的基本知识 第三节 调味的原则与方法第六章 烹饪原料初步加工 第一节 烹饪原料初步加工的基本要求 第二节 蔬菜类原料的初步加工 第三节 禽类原料的初步加工 第四节 水产类原料的初步加工第七章 干料涨发 第一节 干料涨发的基本原理 第二节 干料涨发的基本方法 第三节 干料涨发的应用举例第八章 食品雕刻 第一节 食品雕刻的意义和历史 第二节 食品雕刻的原料 第三节 食品雕刻的类型 第四节 食品雕刻的工具 第五节 食品雕刻的方法 第六节 食品雕刻的应用实例 第七节 食品雕刻的注意事项第九章 冷菜制作技术 第一节 冷菜的特点 第二节 冷菜的制作方法 第三节 冷菜调味汁的配制方法第十章 热菜制作技术 第一节 热菜的特点 第二节 热菜制作技术第十一章 宴席基础知识 第一节 宴席的特点 第二节 宴席的基本形式 第三节 宴席的菜肴配置 第四节 宴席的准备和上菜程序 第五节 宴席菜肴的菜单设计第十二章 特色家常菜制作技术 第一节 家常菜的特点 第二节 特色家常菜的制作实例附录参考文献

<<烹饪基本技能>>

章节摘录

第一章 烹饪概论第一节 烹饪基础知识一、烹饪的定义人离不开吃饭，因此也就离不开烹饪。

烹饪出自《周易·鼎》一书，“烹”就是煮的意思，“饪”是熟的意思。

狭义地说，烹饪是对食物原料进行热加工，将生的食物原料加工成熟食；广义地说，烹饪是指对食物原料进行合理选择调配，加工洗净，加热调味，使之成为色、香、味、形、质、兼美的饭食菜品，使其安全无害、利于吸收、益人健康、强人体质，包括调味熟食，也包括调制生食。

烹调是指将可食性的动植物、菌类等原料进行粗细加工、热处理及科学地投放调味品等烹制菜肴的过程。

烹调比烹饪范围小，烹是火的利用，其包含两个主要内容：一个是烹；另一个是调。

烹就是加热，通过加热的方法将烹饪原料制成菜肴；调就是调味，通过调制，使菜肴滋味可口，色泽诱人，形态美观。

烹调与烹饪的区别在于：烹调是单指制作菜肴而言，烹饪则包括菜肴和主食的整个饭菜制作。

烹调技术的基本功包括：刀工技术；投料技术；上浆、挂糊技术；掌握火候技术；勾芡泼汁技术；调味的时间和数量掌握技术；翻勺技术和装盘技术。

<<烹饪基本技能>>

编辑推荐

《烹饪基本技能》由经济科学出版社出版。

<<烹饪基本技能>>

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>