

<<中国冷盘工艺>>

图书基本信息

书名：<<中国冷盘工艺>>

13位ISBN编号：9787506449274

10位ISBN编号：7506449277

出版时间：2008-7

出版时间：中国纺织出版社

作者：朱去龙 主编

页数：377

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>

前言

真正意义上的高等烹饪教育，始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。

随着高等烹饪教育的发展，烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。

进入21世纪以后，国内有的高校又通过相关专业的硕士点，如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位，从这个意义上来讲，高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。

高等烹饪教育的创办，面临的首要任务之一就是教材建设。

1990年前后，以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主，在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材，基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题，有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。

随着我国高等烹饪教育事业的发展，办学层次的提高，2000年前后，在中国轻工业出版社的大力支持下，以扬州大学旅游烹饪学院为主，联合全国设有烹饪专业的高等院校，编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材，计20种，成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。

其中，部分教材还被其他相关专业所选用。

近年来，随着学科研究的进展、专业建设和教学改革的不深入，对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。

中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视，出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作，组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材，并作为“社长工程”来保证出版质量。

本次修订及新出版的教材共计17种。

其中《烹饪学概论》、《烹饪原料学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》9种为“十一五”国家级规划教材，《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》8种为“十一五”部委级规划教材。

本套教材实行主编负责制，担任本套教材主编的都是长期在教学一线从事教学、具有丰富教学经验的教授或主讲教师。

为保证教材的编写质量，在先后数次召开教材主编编写会议的基础上，2007年10月，还在扬州大学旅游烹饪学院召开了有中国纺织出版社主要领导、教材主编及部分编写人员参加的教材编审会议，对教材的质量和教材格式等提出了进一步的要求，并明确了教材出版的时间。

<<中国冷盘工艺>>

内容概要

本书为普通高等教育“十一五”国家级规划教材。

全书共分六章，主要介绍了中国冷盘的形成与发展，冷菜制作工艺，冷菜的营养平衡及卫生与安全控制，冷盘造型艺术规律，冷盘制作方法，冷盘造型实例等内容。

本书可供普通高等院校四年制本科、继续教育本科段教学使用，也可供高等职业院校教学选用，还可供营养学、护理学、食品科学与工程、餐饮管理等相关专业使用。

书籍目录

第一章 绪论 第一节 冷菜与冷盘的概念 第二节 中国冷盘的形成与发展 第三节 冷盘的地位和作用
 一、冷盘的性质与特点 二、冷盘的地位和作用第二章 冷菜制作工艺 第一节 冷菜调味的程序与方法
 一、冷菜调味的基本作用 二、冷菜调味的基本程序与方法 第二节 冷菜制熟的常用方法 一、卤
 二、冻 三、熏 四、酥 五、腌 六、泡 七、挂霜 八、炆 九、拌 十、蒸 十一、烤 第三节 常用冷菜的制作
 一、果蔬类 二、豆类及豆制品类 三、禽类及其蛋类 四、家畜类 五、水产类 六、海味类 七、野味类
 八、甜品类 第四节 特殊冷菜的制作 第五节 冷菜常用卤水的配制与保存及常用滋汁的调伟
 一、卤水的配制、使用与保存 二、冷菜常用滋汁的调制第三章 冷菜的营养平衡及卫生与安全控制
 第一节 冷菜的营养平衡 一、冷菜制作过程中营养素的变化 二、冷菜的营养平衡 第二节 冷菜的卫生与安全控制
 一、制定严格的冷菜间卫生制度 二、冷菜间环境的卫生要求 三、制作冷菜工具及设备的卫生控制
 四、冷菜制作过程中的卫生与安全要求 五、冷菜操作人员个人的卫生要求 六、冷菜原料的卫生与安全控制第四章 冷盘造型艺术规律 第一节 冷盘造型的构图及其变化
 一、冷盘造型的构图 二、冷盘造型的变化 第二节 冷盘造型美的形式法则 一、单纯与一致 二、
 对称与均衡 三、调和与对比 四、尺度与比例 五、节奏与韵律 六、多样与统一 第三节 冷盘造型的色彩
 一、色彩的基本知识 二、色彩的味觉联想与表情作用 三、色彩在冷盘造型中的应用 第四节 冷盘造型的分类
 一、单层次分类 二、多层次分类第五章 冷盘制作方法 第一节 冷盘材料的选择、整形与拼摆
 一、花卉类 二、禽鸟类 三、畜兽类 四、山体、土坡及围堤类 五、蝴蝶及其他类 第二节 冷盘拼摆的基本原则及方法
 一、冷盘拼摆的基本原则 二、冷盘拼摆的基本方法 第三节 冷盘拼摆的基本步骤及常用手法
 一、冷盘拼摆的基本步骤 二、冷盘拼摆的常用手法 第四节 食品雕刻在冷盘造型中的运用
 一、冷盘造型中运用食品雕刻的性质与目的 二、食品雕刻原料的选择 三、食品雕刻的基本方法
 四、食品雕刻在冷盘造型中的巧妙运用 第五节 冷盘在主题性展台中的运用 一、主题性展台的特点及作用
 二、主题性展台的设计 三、主题性展台的布局类型 四、主题性展台的展示形式 五、主题性展台的设计与布置需注意的问题第六章 冷盘造型实例 第一节 几何图案造型
 一、单色拼盘 二、双色拼盘 三、三色拼盘 四、六色彩拼 五、什锦彩拼 六、心心相印 七、凌波仙子
 第二节 植物造型 一、琼花英姿 二、梅花映春 三、欣欣向荣(葵花) 四、岁寒三友(松、竹、梅)
 五、双桃献寿 六、迎客劲松 七、长白仙菇 八、篱笆情思(马蹄莲) 九、芭蕉展姿 十、亭亭玉立
 十一、田园小景(葫芦) 十二、翠竹红梅 十三、农家田园(白菜、萝卜) 十四、荷塘情趣 十五、鸟语花香
 第三节 动物造型 一、只争今朝(雄鸡) 二、金鸡争雄(斗鸡图) 三、晨曲(金鸡报晓) 四、鸳鸯戏水
 五、飞燕迎春(一) 六、飞燕迎春(二) 七、喜上梅梢(喜鹊) 八、鹊跃花红(喜鹊) 九、锦鸡报春
 十、富贵寿带 十一、鹏程万里(雄鹰) 十二、双龙戏珠 十三、凤戏牡丹 十四、金凤飞舞 十五、鸚鵡玉兰
 十六、孔雀开屏 十七、群蝶闹春 十八、翠鸟赏花 十九、和平飞鸽 二十、合家欢乐 二十一、明察秋毫(猫头鹰)
 二十二、入木三分(啄木鸟) 二十三、母子情深 二十四、小猫扑蝶 二十五、马到成功 二十六、牧童放歌(牧牛图)
 二十七、勇往直前(牛) 二十八、东方雄狮(一) 二十九、东方雄狮(二) 三十、海底世界 三十一、金鱼戏莲
 三十二、力争上游(鲤鱼) 三十三、吉庆有余(鲤鱼) 第四节 器物造型 一、迎宾花篮 二、锦绣花篮
 三、宫廷玉扇 四、金榜题名 五、红烛颂 六、吉他之韵 七、分秒必争(时钟) 八、欢乐渔家(渔篓)
 九、沙滩情思(海螺) 十、中华魂(华表) 十一、奥运圣火(火炬) 十二、圣诞礼物(帽子) 十三、五谷丰登(囤)
 十四、吉庆宫灯 十五、双喜临门(宫灯) 第五节 景观造型 一、太湖春色 二、华山日出 三、一帆风顺(帆船)
 四、乘风破浪(帆船) 五、兰亭望月 六、黄果树胜景 七、瑶池仙境 八、世外桃源 九、文昌古阁 第六节 各客冷碟造型
 一、红梅报春 二、蝶舞花香 三、苍松迎客 四、迎宾花篮 第七节 多碟组合造型 一、群鹤献寿
 二、盆景集萃 三、桃李天下 四、动物世界 五、万紫千红 六、百鸟朝凤 七、百花彩蝶参考文献

编辑推荐

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>