

<<家庭烹饪技术>>

图书基本信息

书名：<<家庭烹饪技术>>

13位ISBN编号：9787533157289

10位ISBN编号：7533157281

出版时间：2011-3

出版时间：山东科学技术出版社

作者：曹凤雷

页数：186

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>

<<家庭烹饪技术>>

内容概要

随着我国改革开放的不断深入，社会不断进步和发展，家政服务职业遇到了前所未有的发展机遇，得到了快速发展。

家政服务职业作为我国的朝阳职业有着美好的发展明天，也必将为社会的进步做出更大贡献。

随着家政服务业的快速发展，社会对家政服务人员的要求也越来越高。

烹饪技能是家政服务人员必须掌握的一种基本技能，也是从事家政服务业的基本要求。

为使家政服务人员较好地掌握家庭烹饪技能，根据家政服务职业要求，参阅了大量有关烹饪知识的书籍，编写了《家庭烹饪技术》一书。

《家庭烹饪技术》是家政服务专业的一门重要的专业课。

本书主要介绍了烹饪原料知识、原料的加工以及家庭烹饪中基本知识和技能。

将精湛的烹饪技术与家政服务紧密结合起来，理论联系实际，既向同学们讲解烹饪理论知识，更注重实际操作技能培养，全面提高学生的综合素质，提高学生家政服务质量。

本书内容全面，知识新颖，具有一定的科学性、技术性和艺术性。

<<家庭烹饪技术>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 烹调的概念与作用

第二节 中国烹饪的起源与发展。

第三节 中国烹饪的主要特点

第四节 中国菜肴的主要菜系

第二章 烹饪原料的基本知识

第一节 烹饪原料的分类、选择与鉴定

第二节 常见的烹饪原料

第三章 烹饪原料的初步加工

第一节 鲜活原料的初步加工

第二节 出肉与整料去骨

第三节 干货原料的涨发

第四章 刀工与勺工的基础知识

第一节 刀工的基础知识

第二节 勺工的基础知识

第五章 配菜的基础知识

第一节 配菜的作用与要求

第二节 配菜的原则与方法

第六章 火候的基础知识

第一节 火力

第二节 火候

第七章 调味的的基础知识

第一节 味

第二节 调味

第八章 烹饪原料的初步熟处理

第一节 焯水

第二节 过油

第三节 汽蒸

第四节 走红

第九章 上浆、挂糊与勾芡

第一节 上浆

第二节 挂糊

第三节 勾芡

第十章 家庭菜肴的烹调方法

第一节 烹调方法的分类

第二节 家庭常见冷菜的烹调方法及其实例

第三节 家庭常见热菜的烹调方法及其实例

第十一章 菜肴的盛装

第一节 菜肴盛装的基本要求

第二节 菜肴与盛器的配合

第三节 菜肴的盛装方法

第四节 菜肴的装饰

第十二章 家庭面点的制作方法

第一节 面点制作的基本技能

<<家庭烹饪技术>>

- 第二节 家庭面点制作的方法及其实例
- 第三节 家庭常见西式面点的制作方法及其实例
- 第十三章 家宴知识
 - 第一节 家宴的种类
 - 第二节 家宴菜单的设计
 - 第三节 家宴的上菜程序
- 第十四章 西式烹调概况
- 附录 家庭烹饪技术教学基本要求

<<家庭烹饪技术>>

章节摘录

版权页：插图：1.家禽初步加工的基本要求用于烹制菜肴的家禽主要有鸡、鸭、鹅、鸽等，其初步加工的要求为：（1）宰杀家禽时，血管、气管必须割断，血要放尽宰杀家禽时，割断其血管、气管，旨在将家禽杀死，让血液迅速流尽。

若没将其血管、气管割断，家禽不会立即死亡，血液流不尽，则会导致禽肉色泽发红，进而降低烹饪原料的质量，影响成菜的标准。

（2）焯毛时应调控好水的温度和烫泡的时间家禽焯毛时，应根据家禽的品种、老嫩和季节的变化来合理调控好水的温度和烫泡的时间。

一般情况下，质老的家禽浸烫的时间应略长一些，水温也高一些；反之，时间可略短一些，水温也可低一些。

在冬季浸烫家禽时的水温应高一些；夏季水温可低一些；春秋两季水温和时间要适中。

另外，根据家禽品种的不同，浸烫的时间及水的温度要有所变化，鸡的肉质要比鸭、鹅的肉质嫩一些，所以浸烫鸭、鹅的时间就要长一些，温度也应略高一些。

（3）符合卫生要求，防止交叉污染加工禽类时应防止细菌、微生物的侵蚀，要分类加工，防止交叉污染。

加工处理内脏时不要碰破胆囊，以免污染其肉质。

洗涤禽类时必须用冷水冲洗干净，特别是禽类的腹腔必须反复冲洗，直至血污冲净为止，否则会影响菜肴的口味和颜色。

（4）注意节约，做到物尽其用家禽各部位均可利用，如头、爪、骨架可用于煮汤或用酱、卤等方法制成菜肴；肝、肠、心和血液也可用来烹制菜肴，鸡内金可入药；羽毛可制衣被。

因此，家禽的各部位在初步加工时不要随意丢弃，应予充分合理地使用。

2.家禽初步加工的方法家禽的初步加工主要方法有：宰杀、浸烫、焯毛、开膛取内脏及内脏的洗涤等。

。

<<家庭烹饪技术>>

编辑推荐

《家庭烹饪技术》是高职高专家政服务专业系列教材之一。

<<家庭烹饪技术>>

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>