

<<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，社会对家政服务从业人员的素质要求也越来越高。

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。

## &lt;&lt;家庭烹饪技术&gt;&gt;

## 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

## &lt;&lt;家庭烹饪技术&gt;&gt;

## 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>