

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787542715616

10位ISBN编号：7542715615

出版时间：1999-5-1

出版时间：上海科学普及出版社

作者：邵建华,焦正福

页数：262

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>

<<中式烹调师>>

内容概要

《中式烹调师》是根据国家劳动和社会保障部、国内贸易局和国家旅游局颁发的《中式烹调师技术等级标准》和《职业技能鉴定规范》编写的，是一套中式烹调师工程培训、鉴定、自学丛书，教材详细叙述中式烹调师应掌握的基本知识、相关知识及其操作技能。

本教材针对成年人学烹调的特点，根据烹调的工艺流程安排章节内容，包括中国菜的特点、厨师应具备的素质、原料知识、切配技术、烹调基本功、烹调前的准备、菜肴制作方法、饮食卫生、成本核算等。

教材条理清晰、深入浅出，在把握中国烹调工艺总体要求的基础上，充分体现了上海特色，适宜于专业厨师的技能鉴定、再就业转岗培训、中专技校、职校烹饪专业教材以及烹调爱好者自学。

<<中式烹调师>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 中国菜的特点一、选料广博二、切配讲究三、烹调方法繁多四、菜品丰富、色香味形俱佳五、地方风味各具特色”第二节 烹调的作用和流程一、烹调的作用二、中菜烹调流程第三节 厨师应该具备的素质一、良好的厨德二、丰富的烹饪理论知识三、娴熟的烹饪操作技术四、通晓与厨师业务相关的知识第二章 烹饪原料第一节 家畜类原料一、家畜类的品种及特点二、常用家畜脏杂三、家畜肉的检验与保管第二节 家禽与蛋品一、常见禽、蛋及用途二、家禽的品质检验及保管三、蛋的品质检验和保管第三节 水产原料一、常用水产品二、水产品的品质检验三、水产品的活养与保管第四节 蔬果(豆制品)原料一、常用蔬果原料的分类二、常用蔬果原料的品种三、蔬果原料的品质检验与保管方法第五节 常用干货原料一、动物类干料二、植物类干料三、常用干料的鉴别四、干货制品的保管第三章 原料的加工第一节 原料的洗涤、宰杀、分档与活养一、蔬菜类原料的粗加工二、家畜类原料的粗加工三、禽类原料的粗加工四、水产类原料的粗加工第二节 菜刀、菜墩(砧板)的使用与保养一、刀的种类二、刀具的保养三、菜墩的使用与保养第三节 常用刀工技法及原料成形一、操作姿势二、刀工技法三、原料成形……第四章 烹调基本方法第五章 烹调前的准备第六章 菜肴烹制方法第七章 饮食卫生与成本核算第八章 我国部分少数民族及部分国家的饮食习俗附件一 初级中式烹调师应知考核自测题附件二 初级中式烹调师应会自测

<<中式烹调师>>

章节摘录

一、选料广博 中国菜的烹饪原料大致可分为禽类、畜类、蛋品、蔬菜、果品、水产、粮食、干料、调味料等几大类。

每类又可以分为许多品种。

即使同品种也因加工复制不同、部位不同、用途也就两样。

尤其是水产和蔬菜，季节性很强。

中餐厨师能按菜选料，因料制菜，安排得十分巧妙合理。

比如同是猪肉，上脑部分肥瘦参半，又很细嫩，于是被选作广东菜咕咾肉的原料；腿肉中的坐臀肉，纤维粗糙，但香味很足，做白切肉非它莫属；价格低廉的猪直肠，做成炸溜圈子是上海本地菜的名菜。

“灯影牛肉”是四川名菜，它的特点是肉片能透出灯光，味道干香，携带方便。

制作这个菜只能用牛的两只后腿，因为后腿纯瘦肉体积大，筋络少，肉质嫩，香味足。

同是鸡，炖汤要用老母鸡，白斩鸡要用嫩鸡；做炒鸡丁要用嫩鸡的胸脯肉；做芙蓉鸡片要用鸡胸骨边的两条鸡芽肉（里脊）。

二、切配讲究 中国菜肴刀工的精细，是国内外顾客有口皆碑的。

刀工处理所用工具就是刀与砧墩，但中菜厨师能把原料切成片、丝、丁、条、块、粒、米、茸等形状，而且大小、粗细、厚薄整齐划一。

有些原料经过刀工美化，制成栩栩如生、鸟兽花草等美丽的图案和形象，更是中菜刀工的独特之处，颇具艺术美感。

例如，鸡鸭肫的本身形态不会引人注目，但经过刀工处理，放在油里一爆，就会变成惹人喜爱的“菊花肫”；经剞制的黄鱼放在油锅里一炸，能制成人们赞不绝口的“蛙式黄鱼”、“松鼠黄鱼”；萝卜、土豆是极普通的菜肴原料，但一经厨师们琢磨，就变成鲜艳的菊花、大理花、月季花、康乃馨、梅花和凤凰、孔雀等艺术品。

刀工决定了原料的形态。

中菜有个很大的特点，一盘菜中往往有主副料拼配而成。

在以前人们还没有认识到营养与配菜的关系，但厨师们凭着口感、色彩和形态的审美感觉，将菜肴的主副料搭配得非常合理，许多菜用今天的营养观点来分析，完全符合科学性。

<<中式烹调师>>

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>