

<<中餐制作技术>>

图书基本信息

书名：<<中餐制作技术>>

13位ISBN编号：9787561539408

10位ISBN编号：7561539401

出版时间：2011-8

出版时间：厦门大学出版社

作者：王作，曾永福 主编

页数：266

字数：452000

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>

## <<中餐制作技术>>

### 内容概要

《中餐制作技术》是中、高职烹饪专业的专业课实训教材之一。本书力求系统地、全面地阐述中餐制作基础理论、基础知识和基本技能；并结合冷、热菜的制作方法，举例讲解从选料加工到成菜装盘的全部工艺流程、制作方法和操作要领，举一反三，使学生得到启示，从而加深对烹调方法的理解和掌握。

本书由福州黎明职业技术学院的王作锦副教授和烹饪讲师、中餐烹调高级技师曾永福主编。由王作锦副教授编写第七章“原料初步熟处理”、第八章“火候”和第九章“制汤”；由曾永福老师编写第十章“调味”、第十一章“上浆、挂糊、勾芡、制汤”和第十二章“热菜制作方法”；由福州黎明职业技术学院冯飞老师编写第一章“概述”、第二章“刀工技术”和第三章“鲜活原料初步加工”；由福州黎明职业技术学院李迪老师编写第四章“部位取料与整料出骨”、第五章“干货原料涨发”、第六章“中式热菜的配菜”；由黄灵亮老师编写第十三章“冷菜制作工艺”与第十四章“菜肴的装盘与美化工艺”。

## &lt;&lt;中餐制作技术&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 概述
  - 第二章 刀工技术
    - 第一节 刀工技术概述
    - 第二节 刀法种类及操作方法
    - 第三节 花形原料刀法
    - 第四节 原料切配形状及应用
  - 第三章 鲜活原料的初加工
    - 第一节 植物性原料初加工
    - 第二节 畜类原料的初加工
    - 第三节 禽类原料的初加工
    - 第四节 水产品原料的初加工
  - 第四章 烹饪原料取料与整料出骨
    - 第一节 常用水产品的出肉加工
    - 第二节 烹饪整料出骨(实践)
  - 第五章 干货原料涨发
    - 第一节 干货原料的特点与存储方法
    - 第二节 干货原料的品质鉴定与涨发方法
    - 第三节 干货原料涨发实例
  - 第六章 中式热菜的配菜
    - 第一节 配菜的要求与意义
    - 第二节 配菜的要求
    - 第三节 配菜的方法
  - 第七章 原料初步熟处理
    - 第一节 焯水
    - 第二节 过油
    - 第三节 汽蒸
    - 第四节 走红
  - 第八章 火候
    - 第一节 火候的概念
    - 第二节 传热方式和传热介质
    - 第三节 加热中原料的变化
  - 第九章 制汤
  - 第十章 调味
  - 第十一章 上浆、挂糊和勾芡
  - 第十二章 热菜制作方法
  - 第十三章 冷菜制作工艺
  - 第十四章 菜肴的造型与命名
- 参考文献

## 章节摘录

版权页：插图：1.取材广泛，选料讲究。

中式烹调在原料选择上丰富多样，烹调选料除了要讲究鲜活外，还要注重产地、季节、品种、部位、质地等，以适应不同的烹调方法和地方风味，如甲鱼、鲥鱼、桃花虾在桃花盛开的季节为最肥；黄海、渤海产量较多的梭子蟹，在中秋节时肉饱满；火腿以金华、宣威为最好；鳊鱼以湖北樊口质量好；在山东，苍山大蒜、莱芜生姜、烟台苹果、莱阳的梨、微山湖鳊鱼、泰山赤鳞鱼等质量上乘；家畜各个部分的肉质量不同，不同的菜肴要选用不同位置的肉，如“红烧肉”、“米粉肉”讲究带皮五花肉，“油爆肚仁”一定要用肚头；羊身上各个部位的肉老嫩不一，应分别选用相应的烹调技法，可以做出“全羊席”；用鸡做菜一般要用当年小嫩鸡，吊汤要用老鸡；盐水鸭用老鸭滋味好、补益性强，烤鸭则用饲养三个多月的幼鸭，脂厚肉嫩。

2.刀工精湛，配料巧妙。

中式烹调讲究刀工，在世界上也是绝无仅有的。

为了加热、造型、消化和文明饮食的需要，可将原料加工成整齐划一的条、丝、丁、片、块、段、米、粒、末、茸等形状，通过混合刀法，还可以加工麦穗、荔枝、蓑衣、梳子、菊花等花刀，以达到美化菜肴的目的。

中国人擅用筷子，也主要得益于刀工后原料体形的小巧。

## <<中餐制作技术>>

### 编辑推荐

《中餐制作技术》为福建省高职高专旅游大类规划教材之一。

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>