

<<烹饪工艺与营养>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺与营养>>

13位ISBN编号：9787563720057

10位ISBN编号：7563720057

出版时间：2011-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：陆理民 主编

页数：196

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>

## &lt;&lt;烹饪工艺与营养&gt;&gt;

## 内容概要

“烹饪项目课程”以烹饪原材料为主线，以岗位工作任务为路径，以弘扬学生个性化发展为目标，以饭店行业标准为依据，以提高学生的职业能力、创新能力和社会适应能力为方向。

课程体系的编排，打破了传统的文化基础课、专业基础课、专业课的三段式课程设置思路 and 模式，紧紧围绕工作任务完成的需要来选择和组织课程内容，突出工作任务与知识的联系，增强课程内容与职业岗位能力要求的相关性，让学生在职业实践活动和富含人文元素的多元化主题教学的基础上掌握知识，培养职业能力，塑造职业形象，培育职业精神。

果品与粮食，是烹饪工艺与营养专业项目课程的重要组成部分。

以工作任务形式展开和组织教学，通过教师引领和指导、学生调研、实践训练，学生不仅能熟练制作以常用果品、粮食为主配料的基本菜点，同时培养学生合理运用各种常用果品、粮食原料，举一反三，开发简单新菜品的能力。

本教材由南京旅游职业学院陆理民、端尧生、张荣春、史红根负责编写。

具体分工如下：陆理民和金陵饭店股份公司行政总厨孙学武负责西餐部分的编写，端尧生和南京环球餐馆管理有限公司董事长李廷富负责中式甜品和中式面点的编写，张荣春负责中式热菜的编写，史红根负责中式冷菜、果盘和五谷丰登的编写。

在教材编写过程中，得到了南京旅游职业学院领导和烹饪工艺与营养系各位老师的关心和支持，参阅并引用了大量的相关资料，在此，向给予我们帮助的朋友们深表谢意!并恳请各位专家、学者和同行对书中疏漏和欠妥之处提出批评和修改意见，以便在修订时予以完善。

<<烹饪工艺与营养>>

书籍目录

果品 模块一 认识果品 模块二 水果色拉吧 模块2.1 中式果品冷菜制作 模块2.2水果色拉制作 模块三 果品热菜制作 模块四 水果拼盘制作 模块五 果品类甜品制作 模块5.1 西式甜品制作 模块5.2 中式甜品制作粮食 模块一 认识粮食 模块二 饭粥面制作 模块2.1饭的制作 模块2.2粥的制作 模块2.3面食的制作 模块三 苏州糕团制作 模块四 花色酥点制作 模块五 中式发酵面点制作 模块5.1花色包子制作 模块5.2花色卷制作 模块六 面包制作 模块七 五谷丰登参考文献

章节摘录

版权页：插图：（1）原料定形。

对于形小的原料，一般不须进行刀工处理，保持原有形状。

对于形大的原料，通常须进行改刀。

使用不同的刀法，将原料切成四方块、滚刀块、麻将块，或切成段、条，或修切成球形。

当然，不管是哪种形状，都要求大小均匀、整齐划一、不连刀。

对于一些经改刀后容易发生褐变的原料（如苹果、梨、土豆等），应将其浸泡在柠檬水中，以保持鲜亮的色泽。

（2）拍粉挂糊。

用于制作拔丝菜的主料，通常须先经油炸再进行裹糖拔丝。

大多原料内部含有大量水分，而倒入糖浆中裹糖拔丝时，水分会溢出，使已炒好的糖浆因水分增加而析出晶粒，从而影响拔丝效果。

所以，对含水量较高的原料，须事先拍粉挂糊，如鲜果和蔬菜等；而对含水量低的原料，则可以不挂糊，如一些干果和根茎类原料。

烹调中所用的糊的种类较多，制作拔丝菜，应根据不同原料的特性和成菜要求合理选择。

无论选用哪种糊，调制时都切忌打上劲，否则，很难均匀裹挂在原料上。

## <<烹饪工艺与营养>>

### 编辑推荐

《烹饪工艺与营养(果品、粮食类)》是高职旅游类项目课程教材之一。

<<烹饪工艺与营养>>

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>