

<<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：9787563720446

10位ISBN编号：7563720448

出版时间：2011-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：颜忠 主编

页数：247

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

职业教育教学改革的核心是课程改革，而课程改革的中心又是教材的改革。教材的内容与编写体例基本上决定了学生从该门课程中能学到什么样的知识、技能，形成什么样的逻辑思维习惯。

本教材在编写过程中坚持“理论实践一体化”的职业教育理念，克服了传统教材的重理论轻实践，理论和实践结合不紧密的弊端，赋予了教材新的内涵，具体来说它具有如下新特点：一是教材以畜、奶类原料为主线，采取模块化的编写体例。

教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行安排，同时采取教材体例模块化、模块内容单元化、单元结构程式化的编写模式，不能不说是一种探索和创新。

二是课程内容以提高综合能力为核心。

首先引导学生转换思维方式，由以往课堂教学从大概念到小概念，转变为从问题、任务入手，寻找解决问题的路径，由彼此分割接受知识概念转变为知识的整合，形成知识链。

如在各个模块训练中，教师让学生亲身经历市场采购、菜肴设计、制订促销方案、成本核算的整个工作流程，了解今后就业岗位中每个阶段的工作任务与要求，遇到问题时或请教师长或自己查阅资料解决，真实再现了未来的工作场景，提高了学生的自主学习能力及解决综合问题的能力。

三是形成了多元化的学生评价体系，将学生的职业素养、合作能力、创新能力纳入考核标准；改变了以往以老师评价为唯一方式的评价模式，学生通过自做自评、小组互评，以评促做，形成了自我评价与自我纠正的机制。

总之，本教材的显著特征是融学习过程与实践、训练为一体，凸显实用性、创新性、逻辑性和多样性。

## <<烹饪工艺与营养>>

### 书籍目录

概要 项目简释 能力目标 项目分解  
模块一 认识畜、奶类原料 模块1.1 市场调研 模块1.2 畜肉部位分档取料  
模块二 肉食园地 模块2.1 旺火速成类菜肴制作 模块2.2 牛肉清汤制作 模块2.3 焖烩菜肴制作(西餐) 模块2.4 小火烹制类菜肴制作 模块2.5 中肉包制作 模块2.6 模块考核(西餐) 模块2.7 学生自我训练 模块2.8 肉食园地模块考核(中菜)  
模块三 缤纷骨排 模块3.1 布朗少司及子少司制作 模块3.2 中餐骨排类菜肴制作 模块3.3 缤纷骨排模块考核(西餐) 模块3.4 缤纷骨排模块考核(中菜)  
模块四 全杂荟萃 模块4.1 小笼包制作 模块4.2 牛尾牛舌菜肴制作 模块4.3 全杂荟萃模块考核(中点) 模块4.4 下水类菜肴制作 模块4.5 全杂荟萃模块考核(中菜)  
模块五 奶味飘香 模块5.1 奶类西点制作(一) 模块5.2 奶类西点制作(二) 模块5.3 奶类中菜制作 模块5.4 奶类中点制作  
模块六 腌腊制品与畜肉冷拼 模块6.1 肉骨类中餐凉菜制作 模块6.2 冷肉盘制作 模块6.3 下水类中餐凉菜制作 模块6.4 畜肉冷盘模块考核(中菜)  
模块七 畜、奶类烹饪项目综合考核附表

## <<烹饪工艺与营养>>

### 章节摘录

版权页：插图：1.牛舌及其加工牛舌，又称口条，是一块肉质较硬并含有一定脂肪的肌肉。它的最大特点是不像其他内脏那样有强烈的膻味。

牛舌一般重约1.5千克，舌头表面覆盖着一层粗糙的厚皮。

牛仔舌，是西菜中常用的烹饪原料之一，适于腌制、烟熏和红焖等烹调方法。

牛舌的根部含有较多的脂肪，肉质比较柔软，而舌尖部分肉质较硬。

出菜装盘时，应将前后两部分搭配装盘，使客人能够同时品尝两种不同的滋味。

在选择牛舌时，应挑选舌根部较厚的牛仔舌，并要新鲜。

牛舌的加工方法：（1）把牛舌用硬毛刷仔细地刷洗，并在水中浸洗，清除舌根部的“雪块”；（2）剔除舌根部多余的脂肪和筋膜；（3）把牛舌放入冷水锅中，随冷水加热煮沸，并持续预煮1个小时左右。

~趁热剥除表面硬皮，从舌根处剥起，一直剥到舌尖，全部去净后备用。

腌制牛舌则不需剥皮，只需刷洗干净。

2.牛尾及其加工用来制作菜肴的牛尾只能是成年牛尾，因为牛仔的尾巴没有多少肉。

牛尾的长度一般在60-80厘米，重在1.5千克以上，牛尾中间是单节长5厘米左右的尾骨，贯穿牛尾。

牛尾的皮与骨节之间的筋肉富含胶质，最适于长时间炖煮，炖煮的时间越长，汤汁越浓厚。

挑选牛尾时，应选用带皮的新鲜牛尾，牛尾要粗大，根部带有较多的肉，表面要有光泽，牛尾用手触之弹性要好，破损的、瘦小的牛尾不宜选用。

牛尾清炖后，可制作牛尾清汤和浓汤，也可用红酒烩制，煮熟、去骨后，还可沾面包粉炸、烤等。

<<烹饪工艺与营养>>

编辑推荐

《烹饪工艺与营养(畜、奶类)》：高职旅游类项目课程教材(教改新成果)。

<<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>