

<<烹饪工艺>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺>>

13位ISBN编号：9787564308513

10位ISBN编号：7564308516

出版时间：2011-1

出版时间：西南交大

作者：周世中 编

页数：238

字数：387000

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>

<<烹饪工艺>>

内容概要

“烹饪工艺”是一门实践性很强的烹饪专业主干课。本书全面、系统地介绍了烹饪工艺的相关理论和基本知识，同时对烹饪工艺中的各项技能也做了较为详细的阐述，周世中编著的《烹饪工艺(烹饪工艺与营养专业十二五规划系列教材)》适合高职高专旅游类烹饪专业学生使用，同时也适合社会、企事业单位等培训高级烹饪人才时使用。

<<烹饪工艺>>

作者简介

周世中，副教授，中国烹饪大师，国家级评委，四川烹饪高等专科学校烹饪系主任、原创菜品研究所所长，北京蜀国演义文化发展公司、峨眉山红珠山宾馆、成都徐记家婆菜餐饮管理有限公司顾问。发表多篇专业论文，主编或参编多部教材及专著，多项成果获四川省政府一、二等奖，2009年被评为教育部就业工作先进个人。

<<烹饪工艺>>

书籍目录

- 第一章 概述
- 第二章 烹饪原料及初加工
 - 第一节 烹饪原料基础知识
 - 第二节 植物性原料及初加工工艺
 - 第三节 动物性原料及初加工工艺
 - 第四节 干货原料及初加工工艺
- 第三章 原料分割加工工艺
 - 第一节 刀工技术
 - 第二节 原料分档工艺
- 第四章 火候
 - 第一节 火力识别与调控
 - 第二节 传热介质和热传递
 - 第三节 火候识别与调控
- 第五章 原料的初步熟处理
 - 第一节 概述
 - 第二节 焯水
 - 第三节 水煮
 - 第四节 过油
 - 第五节 走红
 - 第六节 汽蒸
 - 第七节 其他
- 第六章 原料保护与优化加工工艺
 - 第一节 保护与优化加工工艺及原理
 - 第二节 上浆与挂糊
 - 第三节 勾芡与芡汁
- 第七章 制汤工艺
 - 第一节 制汤工艺的含义与研究内容
 - 第二节 制汤原料的选择
 - 第三节 制汤的基本原理与要求
 - 第四节 常见汤汁的种类与应用
- 第八章 菜肴组配与设计工艺
 - 第一节 菜肴结构要素及意义
 - 第二节 菜肴组配工艺形式及方法
 - 第三节 菜肴组配遵循的基本原则
 - 第四节 筵席菜肴组配设计
 - 第五节 菜肴命名方式
- 第九章 调味工艺
 - 第一节 味觉及调味规律
 - 第二节 基本味及调味品
 - 第三节 厨房常备复制调味品调制
 - 第四节 凉菜味型调制
 - 第五节 热菜味型调制
 - 第六节 调味方式与基本原则
- 第十章 烹调方法
 - 第一节 凉菜的烹调方法

<<烹饪工艺>>

- 第二节 热菜的烹调方法
- 第十一章 菜肴装盘造型工艺
 - 第一节 装盘的基本要求
 - 第二节 装盘的方法
 - 第三节 菜肴装盘造型的原则与方法
- 参考文献
- 后记

<<烹饪工艺>>

章节摘录

版权页：插图：烹饪是科学、是文化、是艺术，是为了满足人们的生理需求和心理需求，把可食原料用适当的方法加工成食用成品的活动。

烹饪学涉及生物学、化学、物理学、营养学、卫生学、美学、心理学及民俗学等，其成品以卫生、营养、美感为基本要求，体现人类文明程度。

烹饪工艺是指利用一定的设备和工具，通过初加工、切割、组配、调味、烹制、美化等方式，将烹饪原料或半成品制成符合预期风味要求的菜肴的基础理论和基本技术。

1.烹饪工艺的学科属性烹饪工艺是集理论与实践为一体的学科，以中国菜制作工艺为主要研究对象，揭示中国菜制作工艺知识体系。

2.烹饪工艺研究的内容（1）原料的选择。

根据原料的类别，正确鉴别原料的产地、品质，并恰当保管贮存。

（2）原料的加工工艺。

烹饪原料品种多样，性质差异较大，要根据原料的组织结构进行正确的加工，包括鲜活原料的清洗、部位取料、整料出骨、干货原料的涨发等。

（3）原料的分割工艺。

即对初加工后的原料按照烹制和成菜的要求，熟练准确地进行刀工处理。

（4）菜肴的组合工艺。

按需要将原料进行适当搭配，使其符合营养要求、成菜要求。

（5）菜肴的保护与优化工艺。

对烹饪原料进行适当处理，优化其品质，使其具有更好的成菜效果，包括对原料进行码味、挂糊、上浆、勾芡、制汤、初步熟处理等。

（6）菜肴的烹调工艺。

包括制作菜肴的调味技艺、临灶技艺等。

（7）菜肴的美化工艺。

包括菜肴的盛器选择、装盘、上菜形式等。

3.烹饪工艺的基本功（1）选料得当。

根据烹调与成菜的要求选择恰当的原料，是制作一份合格菜肴的物质基础。

（2）刀工娴熟。

指熟练运用各种刀法，将原料加工成规格、大小适度的各种形状。

（3）投料适当。

要求掌握原料的搭配要领和投料的先后顺序，投料适时准确、数量恰当。

（4）火候调节恰当。

指根据原料特点和成菜要求，掌握火力大小的运用，控制加热时间，正确调节油温、水温，使原料的成熟度达到所需要的状态。

<<烹饪工艺>>

编辑推荐

《烹饪工艺》：四川烹饪高等专科学校创建于1985年，是全国最大的烹饪旅游类公办普通高校，占地面积约48万平方米，在校生8000余人。

有专任教师396人，教授125人，副教授89人，博士、硕士123人，享受国务院特殊津贴的专家1人，四川省有突出贡献专家1人，四川省学术与技术带头人、后备人选3人，国家级职业技能评委15人，国家级大师、名师32人。

设有省级社会科学重点研究基地1个，省级高校重点实验室1个。

学校现有烹饪系、食品科学系、酒店管理系、旅游系等11个教学系部，开设有烹饪工艺与营养、西餐工艺、餐饮管理与服务、运动休闲服务与管理、旅游管理等40多个专业，其中烹饪工艺、西餐工艺两个专业为教育部高职高专教改试点专业。

有国家级精品课程2门、省级精品课程11门。

学校建有餐饮实验实训中心、星级酒店实训中心、旅游会展中心、信息技术中心、文化艺术中心、运动与休闲训练中心，还设有四川省教育厅人文社会科学重点研究基地——川菜发展研究中心以及原创菜品研究所、旅游资源保护与开发研究所、四川省烹饪高级技能鉴定所。

学校以市场需求为导向，坚持“以质量和特色求生存，以改革和创新促发展”的办学理念，通过20多年的建设与发展，形成了“适应需求的专业设置、突出应用的人才培养、校企结合的办学模式、学高艺精的师资队伍、频繁广泛的对外交流”的办学特色和成熟、完善的餐旅教学体系。

毕业生遍布国内外大中型餐饮旅游行业，一次性就业率始终保持在90%以上。

学校重视国际交流，与多国学院和企业常年保持协作关系，在业界享有良好的声誉，已经成为全国餐饮旅游行业人才培养的重要基地。

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>