

<<烹饪基础理论>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基础理论>>

13位ISBN编号：9787802211032

10位ISBN编号：7802211034

出版时间：2006-7

出版时间：中国时代经济出版社

作者：张仁庆

页数：270

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>

<<烹饪基础理论>>

内容概要

中国是餐饮业发达的国家，饮食烹调是人们每天生活中都离不开的事情，同时，烹调技术又是最容易学习、最容易掌握的技术，也是最有市场的实用技术。

俗话说：“三年大冒，饿不着厨师。

”这是说不管有什么自然灾害，近水楼台先得月，厨师是不会挨饿的。

改革开放以来，我国的餐饮业得到了长足的发展，据统计，2005年全国餐饮业的营业收入8800亿元人民币。

因此讲，餐饮业是阳光工程、阳光产业，前途无量。

此书是以技术培训为主导的专业教材，烹饪教学分两大部分，一部分是应知（理论知识），另一部分是应会（技术操作）。

只要将应会部分（以实际操作为主）通读，记住书中的技术要点，就能对烹调技术方面有一个系统的掌握，再经过实践，就能使理论与实践相结合转化为生产力，产生出丰硕的成果。

<<烹饪基础理论>>

作者简介

张仁庆 1955年3月出生于山东烟台，毕业于山东师范大学中文系。

现任中国人口文化促进会会员、中国社会经济文化交流协会理事、中国食文化中心主任、中国烹饪协会会员、《中国厨师名人录》主编、《中国食文化丛书》主编、《中国名厨》主编、奇山集团总经理、台湾《美食天下》杂志社大陆分社社长等。

他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作。

先后编辑出版了《实用科技信息汇编》、《中国名菜30例续编》、《家庭烹饪》、《调味与拌馅》、《中老年养生菜谱》、《北京烤鸭和鸭菜烹调》、《名厨献艺》、《中国迷宗菜》、《中国名菜荟萃》、《烟台家常菜谱》、《中国名师菜典》等食文化书刊六十余本。

并策划录制了《中国冷拼》、《西点精萃》、《鲁菜精选》、《鸡尾酒的调制》、《宫廷御膳》等二十多部VCD和电视教学片。

他的事迹曾在中央电视台、中央人民广播电台、《中国青年报》、《中华儿女》、《中华英才》、《中国食品报》等四十余家新闻媒体上做过介绍。

199

<<烹饪基础理论>>

书籍目录

第一编 烹饪原料篇第一章 烹饪原料知识 第一节 原料的基本概念 第二节 植物性原料 第三节 动物性原料 第四节 其他原料 思考题第二章 配菜技巧 第一节 精打细算 第二节 配菜的基本要求 第三节 配菜的原则与方法 第四节 花色菜的搭配 思考题第二编 技术火候篇第三章 火候概述 第一节 火的起源与沿革 第二节 概念与火力 第三节 原料受热与变化 第四节 火候的运用 思考题第四章 火烹技法 第一节 烧 第二节 烤 第三节 焯水与走红 第四节 过油与制汤 思考题第五章 石烹技法 第一节 煎 第二节 烙 第三节 炒 第四节 贴 第五节 上浆挂糊 第六节 勾芡 思考题第六章 水烹技法 第一节 炖 第二节 煮 第三节 汆 第四节 蒸 第五节 拌 第六节 炆 第七节 酱 第八节 卤 第九节 烩 第十节 炼和熨 第十一节 扒 第十二节 焖 第十三节 沙锅 第十四节 火锅 第十五节 焗 思考题第七章 油烹技法 第一节 炸 第二节 熘 第三节 烹 第四节 爆 第五节 拔丝 思考题第三编 调味装盘篇第八章 调味知识 第一节 调味三步曲 第二节 味型的划分 第三节 调味的原则 第四节 调味品的选择 第五节 味、味型代表符号 思考题第九章 菜肴装盘 第一节 瓷盘的选择 第二节 装盘的要求 第三节 合理搭配 第四节 装盘与热盘 思考题第十章 宴席知识 第一节 宴席的历史 第二节 宴席的作用 第三节 菜肴的配置 第四节 宴前的准备 第五节 上菜的次序 第六节 餐厅与礼节 思考题第十一章 饮食营养 第一节 六大营养素 第二节 热量 第三节 食物的消化与吸收 第四节 露卡素与纤维素 第五节 食物分类 思考题第十二章 饮食卫生 第一节 卫生要求 第二节 生熟分开 第三节 食品的污染 第四节 食物的腐败变质 第五节 食品卫生制度 思考题第十三章 饮食成本核算 第一节 饮食成本 第二节 成本核算 第三节 出净率 第四节 成本核算原则 第五节 饮食成本核算常用公式 第六节 烹饪原料取净率参阅表 思考题附录一 八荣八耻与职业道德附录二 社会培训机构中式烹调师培训计划、大纲附录三 中式烹调师国家职业标准附录四 《中华人民共和国食品卫生法》附录五 中国居民膳食指南附录六 餐饮业食品卫生管理办法附录七 模拟考试题后记

<<烹饪基础理论>>

章节摘录

书摘三、制汤时应掌握的要点 各菜系在制汤的具体用料和方法上虽有差别,但基本上大同小异。由于所使用的原料都含有丰富的蛋白质和脂肪,所以制汤掌握的要点差别不太大。

1.必须选用鲜味浓厚、无腥膻气味的原料 制汤所用的原料,各地方菜系虽然略有差别,但大致以鲜味浓厚、无腥膻气味的动物性原料为主,如鸡、鸭、猪瘦肉及骨架等。

2.制汤原料一般均应冷水下锅,中途不宜加水 因为制汤所用的原料,体积较大,若投入沸水锅中,原料的表面骤受高温,外层蛋白质凝固,内部的蛋白质就不能大量地渗到汤中,汤汁就达不到鲜醇的要求。

最好一次加足水,中途加水也会影响质量。

原料焯水后用热水炖制,或晾凉后再下锅。

3.必须恰当地掌握火力和时间 制汤时,恰当地掌握火力和时间很重要,一般来说,制奶汤是先用旺火将水烧沸,然后即改用中火,使水保持沸腾状态,直至汤汁制成。

火力过大,容易造成焦底,烤干水;火力过小,则汤汁不浓、汤色发暗、黏性较差、鲜味不足。

制清汤是先用旺火将水烧沸,然后改用微火,使汤保持微沸,呈冒小泡状态,直至汤汁制成。

火力过大,会使汤色变白,失去“清澈见底”的特点;火力过小,原料内部的蛋白质等不易渗出,影响汤的鲜味。

4.掌握好调料的投料顺序和数量 制汤中常用的调料有葱、姜、盐、绍酒等,在使用这些调料时,应掌握好投放顺序和数量。

制汤时,绝对不能先加盐。

因为盐有渗透作用,易渗进原料中去,使原料中的水分排出,蛋白质凝固而不易充分地溶解于汤中,影响汤的浓度和鲜味。

葱、姜、绍酒等不能加得太多,在30—50克之间,加多了会影响汤本身的美味。

P50-P51插图

<<烹饪基础理论>>

编辑推荐

本教材采用图文并茂的形式，形象地讲述烹饪的基础知识及技能，突出操作技能的训练。全书分为三编，分别为烹饪原料篇、技术火候篇、调味装盘篇，内容涉及烹饪原料知识、配菜技巧、火候、火烹技法、石技法、水烹技法、油烹技法、调味知识、菜肴装盘、筵席知识、饮食营养、饮食卫生、饮食成本核算等。

可以说，这是一本最权威、最实用、最新颖、最全面、最系统的教材，适用于中等职业技术学校旅游服务专业教学，也可用于饭店员工的岗前培训、在职培训、职业技能鉴定前的培训和员工自学。

<<烹饪基础理论>>

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>