

<<中国烹饪工艺学>>

图书基本信息

书名：<<中国烹饪工艺学>>

13位ISBN编号：9787806469163

10位ISBN编号：7806469168

出版时间：2006-3

出版时间：上海文化出版社

作者：陈苏华

页数：355

字数：485000

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>

<<中国烹饪工艺学>>

内容概要

进入21世纪以来，中国烹饪事业的发展速度和规模都超过了20世纪末，各大区域间烹饪通过彼此的深刻交流，已步入融会发展，重建传统的新时代。

新的菜式、新的调味、新的进餐形式、新的加工方法与新的原料，以前所未有的态势增长着，极大地充实着中国烹饪工艺内容。

新的观念正指导着中国烹饪工艺的自我再造过程。

通过十余年来的继续研究，使一些理论问题更为明朗地得到认识，例如：烹饪实现机械化问题，为什么要实现？

怎样实现？

是全部形成工业化产品？

还是保持手工艺优良传统的理性化发展？

烹饪食品实现标准化问题，什么是标准化？

怎样进行标准化？

是限制多样性的标准化？

还是有选择的标准化？

菜点的创新问题，是为了“商品”化而创新？

还是为了“生活美”而创新？

.....这答案都可以在本书中找到。

本书介绍了混合工艺、组配工艺、制熟工艺、优化工艺与成品造型工艺等内容，系统完善，内容新颖。

本书是作为烹饪工艺专业课程的教材。

<<中国烹饪工艺学>>

作者简介

陈苏华，1953年生，副教授，江苏烹饪大师、省劳动厅技能鉴定专家委员、江苏名厨专业委员会副主任委员。

从厨35年，从事烹饪高等教育22年。

作为中国烹饪全日制大专的第一位专业教师，1971年学徒于扬州菜根香饭店，1983年毕业于扬州师范学院中文系，同年调入原江苏商业学院中国烹饪系从事教学工作，后又于1993年辞职深入社会酒店实践与调研。

做过厨工、主厨、主炉、厨师长、餐饮经理与副总经理。

干过各类酒店的厨务工作，有私人饭店，也有五星级酒店，学子如云，传奇深入巷里酒肆。

陈苏华精于炉、案、碟、点，尤会管理，兼及理论，琴、棋、书、画皆通，其足迹遍布苏、鲁、沪等地，尤其是他以厨为艺，特立独行，自成体系。

2001年调入江苏常熟理工学院生物学食品工程系，主持营养学烹饪专业的教学和研究工作。

在论著方面，1991年由中国商业出版社出版了中国第一部用于烹饪类本专科教学教材《中国烹饪工艺学》，2004年由人民日报出版社出版《中国烹饪研究》，2006年由上海文化出版出版《中国烹饪工艺学》和《中国名菜——大淮扬风味系》，另外还有数十篇论文发表于各类烹饪与饮食类杂志，尚有《人类饮食文化学》与《现代厨务管理》将陆续问世。

<<中国烹饪工艺学>>

书籍目录

前言

第一章 绪论

第二章 食物原料的选择与清理工艺

概述

第一节 原料的选择

第二节 新鲜植物原料的摘剔加工

第三节 粮食及添加剂原料的拣选加工

第四节 水生动物的清脏加工

第五节 陆生动物的宰杀加工

第六节 洗涤加工

第七节 干货原料的涨发加工

第三章 分解工艺

概述

第一节 拆卸工艺

第二节 切割刀工工艺

第三节 基本原料形态及其应用

第四节 剞花工艺

第四章 混合工艺

概述

第一节 制馅工艺

第二节 制帘工艺

第三节 制面团工艺

第五章 优化工艺

概述

第一节 调味工艺的基础与特性

第二节 调味工艺的性质与意义

第三节 调味的程序与方法

第四节 调香工艺的基础与特性

第五节 调香的方法及调香品的应用

第六节 味嗅的综合设计与模式

第七节 着色工艺

第八节 致嫩工艺

第九节 着衣工艺

第十节 食品雕刻工艺

第六章 组配工艺

概述

第一节 中国烹饪食品的形式和内容

第二节 菜、点的质量体系

第三节 中国菜、点的传统创作与评价

第四节 菜、点组配的形式与方法

第五节 套餐食品的组合配置

第七章 制熟工艺概述

第一节 制熟加工的制备与条件

第二节 制熟工具与操作系统

第三节 预热加工

<<中国烹饪工艺学>>

第四节 油导热制熟基本方法

第五节 油导热制熟复式方法

第六节 水导热制熟基本方法

第七节 水导热制熟复式方法

第八节 固态介质导热制熟方法

第九节 辐射与气态介质导热制熟方法

第十节 非热加工制熟方法

第八章 成品造型工艺

概述

第一节 形态类型与关系质

第二节 成品造型的设计构成

第三节 成品造型的形态与加工

第四节 菜点造型设计与思维

<<中国烹饪工艺学>>

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>