

<<冷盘入门>>

图书基本信息

书名：<<冷盘入门>>

13位ISBN编号：9787111317692

10位ISBN编号：7111317696

出版时间：2010-11

出版时间：机械工业

作者：李茂华

页数：238

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>

<<冷盘入门>>

前言

为贯彻国务院《关于大力发展职业教育的决定》和“全国再就业会议”精神，实施“下岗失业人员技能再就业计划”，深入推动再就业培训，配合国家5年内对2000万下岗失业人员开展职业技能培训；为实施“农村劳动力技能就业计划”，促进农村劳动力转移培训，5年内对4000万进城务工的农村劳动者开展职业培训，使其提高职业技能后实现转移就业。

我们精心策划了这套以《国家职业标准》各职业初级工要求为依据，适合下岗、转岗、再就业人员培训和农村劳动力转移培训的“农村劳动力转移再就业工程职业技能培训用书”。

本丛书旨在通俗、易懂、实用，让有关人员通过学习本套丛书，了解相应职业的基本知识和基本操作技能，由“门外汉”变成“门内汉”，能够上岗操作。

本丛书自1998年以来陆续编写出版了《车工入门》、《钳工入门》、《铣工入门》、《磨工入门》、《电焊工入门》、《冷作、钣金工入门》、《电镀工入门》、《涂装工入门》、《冲压工入门》、《电机修理工入门》、《电工入门》、《维修电工入门》、《服装裁剪与缝制入门》等10余种。

由于其通俗易懂、简单实用，深受广大下岗、转岗、再就业人员以及农民工的喜爱。

到目前为止大部分已多次重印，其中《电焊工入门》已重印16次，发行近10万册，被中国书刊发行业协会评为全国优秀畅销书。

<<冷盘入门>>

内容概要

本书是针对农村劳动力转移及再就业工程而编写的，包含了制作冷菜的基础知识和操作技能，主要内容包括：绪论、常见冷菜制作原料的初加工及使用方法、冷菜制作常用工具与调味料、冷菜制作的调味与配制、冷菜原料的预熟处理、冷菜烹调技法、冷菜制作的成形方法、冷菜拼摆技法和菜肴的点缀美化。

本书可作为农村劳动力转移及再就业工程的技能培训教材，也可作为初学冷菜制作人员的培训用书，还可供冷菜制作爱好者自学使用。

<<冷盘入门>>

书籍目录

前言第一章 绪论 第一节 冷菜的形成与发展 第二节 冷菜的地位和作用 一、冷菜的地位 二、冷菜的特点、要求和作用第二章 常见冷菜制作原料的初加工及使用方法 第一节 常见植物性原料的初加工及使用方法 一、鲜活植物性原料 二、干制植物性原料 第二节 常见动物性原料的初加工及使用方法 一、禽类原料 二、畜类原料 三、水产原料 四、干制动物性原料第三章 冷菜制作常用工具与调味料 第一节 冷菜制作常用的设备与工具 一、冷菜制作常用的设备 二、冷菜制作常用的工具 第二节 冷菜制作常用的调味料 一、冷菜制作常用的咸味调味品 二、冷菜制作常用的甜味调味品 三、冷菜制作常用的酸味调味品 四、冷菜制作常用的鲜味调味品 五、冷菜制作常用的酒类调味品 第三节 冷菜制作常用的香辛调料 一、常用辣味、麻味香辛调料 二、常用芳香、苦香、甘香类香辛调料 第四节 冷菜制作常用的嫩化、凝固、增稠、发色调料 一、嫩化、增稠凝固调料 二、着色调料 三、香、熏调料 四、发色调料第四章 冷菜制作的调味与配制 第一节 冷菜制作的调味原则 一、单一味与复合味 二、调味的基本原则 三、冷菜调味的三个阶段 第二节 冷菜制作的味型表现形式 第三节 冷菜制作的味型配制 一、加热调味料的味型配制 二、拌食、蘸食调味料的配制 第四节 原料入味腌渍的基本原理与方法 一、原料腌制的基本原理 二、原料腌渍的方法第五章 冷菜原料的预熟处理 第一节 焯水 一、焯水的作用 二、焯水的方法 三、焯水的原则 第二节 水煮 一、水煮的作用 二、水煮的方法 三、水煮的原则 第三节 过油 一、过油的作用 二、油温的识别 三、掌握油温的依据 四、过油的方法 第四节 汽蒸 一、汽蒸的作用 二、汽蒸的方法 三、汽蒸注意事项 第五节 走红 一、走红的作用 二、走红的方法第六章 冷菜烹调技法 第一节 拌类冷菜的制作方法 一、拌类冷菜概述 二、拌类冷菜实例 第二节 炆类冷菜的制作方法 一、炆类冷菜概述 二、炆类冷菜实例 第三节 腌类冷菜的制作方法 一、腌类冷菜概述 二、腌类冷菜实例 第四节 泡菜的制作方法 一、泡菜概述 二、泡菜实例 第五节 煮类冷菜的制作方法 一、煮类冷菜概述 二、煮类冷菜实例 第六节 浸类冷菜的制作方法 一、浸类冷菜概述 二、浸类冷菜实例 第七节 灼类冷菜的制作方法 一、灼类冷菜概述 二、灼类冷菜实例 第八节 炸类冷菜的制作方法 一、炸类冷菜概述 二、炸类冷菜实例 第九节 炸收类冷菜的制作方法 一、炸收类冷菜概述 二、炸收类冷菜实例 第十节 卤类冷菜的制作方法 一、卤类冷菜概述 二、卤类冷菜实例 第十一节 酱类冷菜的制作方法 一、酱类冷菜概述 二、酱类冷菜实例 第十二节 腌风类冷菜的制作方法 一、腌风类冷菜概述 二、腌风类冷菜实例 第十三节 腌腊类冷菜的制作方法 一、腌腊类冷菜概述 二、腌腊类冷菜实例 第十四节 熏类冷菜的制作方法 一、熏类冷菜概述 二、熏类冷菜实例 第十五节 烤类冷菜的制作方法 一、烤类冷菜概述 二、烤类冷菜实例 第十六节 酥类冷菜的制作方法 一、酥类冷菜概述 二、酥类冷菜实例 第十七节 鱼生类冷菜的制作方法 一、鱼生类冷菜概述 二、鱼生类冷菜实例 第十八节 脱水类冷菜的制作方法 一、脱水类冷菜概述 二、脱水类冷菜实例 第十九节 挂霜类冷菜的制作方法 一、挂霜类冷菜概述 二、挂霜类冷菜实例 第二十节 琉璃类冷菜的制作方法 一、琉璃类冷菜概述 二、琉璃类冷菜实例 第二十一节 冻类冷菜的制作方法 一、冻类冷菜概述 二、冻类冷菜实例 第二十二节 蜜汁类冷菜的制作方法 一、蜜汁类冷菜概述 二、蜜汁类冷菜实例第七章 冷菜制作的成形方法 第一节 灌类冷菜的制作方法 一、灌类冷菜概述 二、灌类冷菜实例 第二节 叠类冷菜的制作方法 一、叠类冷菜概述 二、叠类冷菜实例 第三节 镶嵌类冷菜的制作方法 一、镶嵌类冷菜概述 二、镶嵌类冷菜实例 第四节 模扣类冷菜的制作方法 一、模扣类冷菜概述 二、模扣类冷菜实例 第五节 卷类冷菜的制作方法 一、卷类冷菜概述 二、卷类冷菜实例 第六节 捆扎类冷菜的制作方法 一、捆扎类冷菜概述 二、捆扎类冷菜实例 第七节 其他类冷菜的制作方法 一、穿制法 二、扣制法 三、夹制法 四、包制法 五、粘制法第八章 冷菜拼摆技法 第一节 冷菜拼摆的概念及要求 一、冷菜拼摆的概念 二、冷菜拼摆的要求 三、冷菜拼摆的原则 第二节 冷盘的分类和冷菜的拼摆 一、冷盘的分类 二、冷菜拼摆的成形手法 第三节 一般冷盘的装盘步骤及造型式样 一、一般冷盘的装盘步骤 二、一般冷盘的造型样式 第四节 象形拼盘的制作步骤及造型式样 一、象形拼盘的装盘步骤 二、象形拼盘的造型样式第九章 菜肴的点缀美化 第一节 菜肴美化的作用及要求 一、菜肴美化的概念 二、菜肴美化的作用 三、菜肴美化的要求 四、菜肴美化的原料 第二节 菜肴美化的常用方法 一、色的美化 二、形的美化参考文献

<<冷盘入门>>

章节摘录

插图：一种形式是炉子是特制的长方铁制槽形炉，内放燃烧的木炭，通常烤小型原料，如羊肉串、豆腐串，上面放上铁网还可以烤鱼，烤肉排等；一种形式是炉子上焊有铁架，手持烤叉叉住原料借助铁架来回转动，多用于烤制大型原料，如烤乳猪、烤全羊；还有一种形式用铁叉叉好原料直接在火上翻烤。

明炉烤设备简单，火候易掌握，但因火力分散，烤制时间较长，且全部依靠手工操作，劳动强度大。

2) 暗炉烤：将加工整理后的烹饪原料放入容器中，加入调味品拌匀腌渍入味，将原料用钢挂钎悬挂或摆放于铁托盘中，然后放入特制的密闭烤炉中，如立式烤鸭炉等，让炉内的高温直接辐射，使原料成熟至外表香脆，这种烹调方法叫暗炉烤。

烤生料时一般多用烤钩或烤叉，烤半熟及带卤汁的原料时多用烤盘。

暗炉烤温度较稳定，热量集中，原料四周同时受到高温烘烤，容易烤透，所以暗炉烤具有受热均匀，时间短，烤制速度快的优势。

3) 烤箱烤：大都用电烤。

烤箱的火力不直接与原料接触，而是隔着一层铁板，将所烤原料放在烤盘里使之成熟。

4) 微波炉烤：将加工整理后的烹饪原料放入容器中，加入调味品拌匀腌渍入味，换用白瓷器盛装原料，放入微波炉中，加热至熟。

切断电源，取出装盘。

5) 铁板烤：铁板烤又称铁板烧，是将加工入味的原料，放在特制烧热的铁板上，用工具拨动、翻拌成菜的方法。

铁板烤原料多用禽肉、畜肉、鱼类等动物性原料及部分植物性原料（如洋葱、薯类等）。

铁板烤的菜肴具有滑嫩鲜香、滋味浓郁的特点。

6) 泥烤：传统的做法是将腌制入味的原料先用猪网油包裹好，再用荷叶包裹，草绳扎紧，外裹掺有酒糟泥的黄泥，再在泥外裹上麻纸，放进烤箱内进行烤制，现多用面粉代替泥巴，即为面烤。

7) 面烤：面烤是泥烤的演变，因泥烤需用特殊的泥土，还要和泥等十分不便，用面代替泥方便易行。

<<冷盘入门>>

编辑推荐

《冷盘入门》是农村劳动力转移再就业工程职业技能培训用书

<<冷盘入门>>

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>