

<<基础菜肴制作>>

图书基本信息

书名：<<基础菜肴制作>>

13位ISBN编号：9787122034960

10位ISBN编号：7122034968

出版时间：2008-10

出版时间：化学工业出版社

作者：丁玉勇 编

页数：141

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>

<<基础菜肴制作>>

前言

烹饪职业教育的目标是培养理论与技能相结合的高技能型餐饮行业从业人员，而提高烹饪职业教育教学质量的瓶颈则是烹饪技能的教学。

为了突破这一瓶颈，绝大多数院校都将烹饪技能教学课时数开至总课时的一半以上，菜肴制作的技能课要开设4~5个学期，虽然各个院校所开设的技能课程名称不同，但在教学内容的安排上基本都是先练习一些烹饪基本功，随后教授各种烹饪方法，再教授本菜系名菜和其他外菜系名菜，课程教时多、内容多。

但现有的本科烹调工艺学教材烹调理论的内容过多，菜肴制作实例很少，不适宜职业教育教学。

为达到职业教育实践教学的目的，专业教师都会补充一些烹调方法较典型的普通菜肴用于教学，以便学生系统地掌握烹调工艺学课程中讲授的各种烹调方法。

本教材是在总结了多所院校烹饪实践教学老师教学内容的基础上。

精心选择一些运用普通原料、采用典型烹调方法制作的并适合教学需要的菜肴编写而成的，目的是使学生通过学习能系统掌握利用普通原料和常用烹调方法制作的菜肴，《基础菜肴制作（附光盘）》中称之为“基础菜肴”。

本教材有以下几个特点：1.教材采用图文并茂的形式，所有菜品都配成品图片和关键操作步骤的图片，直观易学。

在烹饪职业教育教材中是第一部。

2.《基础菜肴制作（附光盘）》的编者都是具有多年烹饪教学和烹饪实践经验的双师型教师，所编写菜肴的图片均由编者亲手拍摄和制作，内容取材适合教学需要。

3.所选菜品原料普通，适应面广，易于操作。

4.每个菜例都附有“举一反三”和“思考题”的内容，通过本菜例的学习，可以制作多种菜肴，便于学生实践技能的提高。

为了满足各章内容的要求，《基础菜肴制作（附光盘）》综合运用烹调方法的传热介质和行业岗位分工等多种依据对菜肴品种进行了编排，在实际教学时可以灵活选择和调整。

课程建议为60~80学时。

<<基础菜肴制作>>

内容概要

本书主要讲述了中式烹饪基础菜肴的制作方法。

本书的特点是以烹调方法为主线，选择有代表性的基础菜肴，以图文并茂的形式编写。

涉及炸、熘、炒、爆、烧、煮、烩、氽、涮、炖、焖、煨、扒、蒸、烤、焗、煎、贴、煽、烹、拔丝、挂霜、蜜汁23种烹饪方法，共近120道菜肴。

本书在原料的选择上注重丰富性和普及性，强调菜肴调味多样化。

为便于读者学习，本书附有每道菜肴制作的关键步骤和成品图片，并附有“举一反三”的提示，可供读者在此烹饪方法的基础上制作品种丰富的菜肴。

本书可作为大中专院校烹饪专业基础菜肴教学的教材，也可供厨师及烹饪爱好者自学参考。

<<基础菜肴制作>>

书籍目录

1 炸、熘类 炸 1-1 清炸大肠 1-2 清炸菊花胗 1-3 干炸丸子 1-4 干炸响铃
 1-5 油淋仔鸡 1-6 脆炸鱼条 1-7 高丽香蕉 1-8 炸藕夹 1-9 软炸里脊 1-10
 吉列虾球 1-11 酥炸蹄筋 1-12 椒盐排骨 1-13 纸包虾仁 1-14 香酥鸭 1-15 松
 炸鲜蘑 1-16 芝麻鱼排 1-17 油浸鳊鱼 熘 1-18 糖醋鲤鱼 1-19 菊花青鱼 1-20
 水晶虾饼 1-21 锅巴肉片 1-22 糟熘鱼片 1-23 软熘草鱼 1-24 糖醋排骨2 炒、
 爆类 炒 2-1 青椒炒鸡丁 2-2 炒精片 2-3 炒肥肠 2-4 炒鱼片3 烧、煮、
 烩、氽、涮类4 炖、焖、煨、扒类5 蒸、烤、焗类6 煎、贴、*、烹类7 拔丝、挂霜、蜜汁类参考
 文献后记

<<基础菜肴制作>>

编辑推荐

涉及的原料品种非常丰富，力求让读者了解和熟悉尽可能多的烹饪原料；同时，《基础菜肴制作》还注重原料基础性的特点，菜品所选择的原料均是生活中常见的烹饪原料，方便读者实践。

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>