

<<烹调工艺实训教程>>

图书基本信息

书名：<<烹调工艺实训教程>>

13位ISBN编号：9787501976546

10位ISBN编号：7501976546

出版时间：2010-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：冯玉珠 编

页数：351

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>

## <<烹调工艺实训教程>>

### 内容概要

本教材参照中式烹调师国家职业标准和要求，结合烹调工艺的特殊性和各地风味菜肴的制作工艺与特点，以烹调工艺流程为主线，将各工艺环节的主要技能进行归纳和提炼，按中式烹调师职业岗位工作过程设置教学模块，即分为烹调工艺准备实训、烹饪原料加工实训、调配工艺实训、烹制基本工艺实训、热菜烹调方法实训、冷菜烹调方法实训、菜肴造型工艺实训、地方传统名菜制作实训、宴席菜肴设计与制作实训、烹调工艺创新实训等十大模块，充分体现了中式烹调师国家职业标准中规定的职业功能、工作内容和技能要求。

各模块可随时根据烹调技术的发展和菜肴工艺的改进，及时调整实训内容。

## &lt;&lt;烹调工艺实训教程&gt;&gt;

## 书籍目录

模块1 烹调工艺准备实训 模块2 烹饪原料加工实训 模块2.1 刀工基本技能实训 模块2.2 鲜活原料加工实训 模块2.2.1 果蔬类原料加工实训 模块2.2.2 畜禽类原料加工实训 模块2.2.3 水产类原料加工实训 模块2.3 干制原料的涨发 技能考核 模块3 调配工艺实训 模块3.1 味汁、酱料与芡液的调制 模块3.1.1 味汁的调制 模块3.1.2 酱料的调制 模块3.1.3 芡液的调制 模块3.2 鲜汤和卤水的调制 模块3.2.1 鲜汤的调制 模块3.2.2 卤水的调制 模块3.3 上浆、挂糊与拍粉的调制 模块3.3.1 上浆 模块3.3.2 挂糊 模块3.3.3 拍粉与特殊粘挂 模块3.4 蓉泥的调制 模块3.5 配菜 技能考核 模块4 烹制基本工艺实训 模块4.1 勺工技法 模块4.2 炉口火力和油温的识别与调控 模块4.3 初步热处理工艺 技能考核 模块5 热菜烹调方法实训 模块5.1 油烹法 模块5.1.1 炒制法 模块5.1.2 爆制法 模块5.1.3 炸制法 模块5.1.4 煎制法与贴制法 模块5.2 水烹法 模块5.2.1 烧制法 模块5.2.2 扒制法、\*制法 模块5.2.3 焖制法、\*制法 模块5.2.4 氽制法和烩制法 模块5.2.5 煮、炖、煨、煲 模块5.3 汽烹法 模块5.3.1 蒸制法 模块5.3.2 熏制法 模块5.4 辐射法 模块5.4.1 烤制法 模块5.4.2 微波法 模块5.5 特殊烹调形式 模块5.5.1 熘制法 模块5.5.2 烹制法 模块5.5.3 蜜汁法与拔丝法 模块5.5.4 焗 模块5.5.5 火锅、干锅、冷锅 技能考核 模块6 冷菜烹调方法实训 模块6.1 拌、炆 模块6.2 盐腌、醉、糟、泡 模块6.3 卤、酱、盐水煮、烧焖 模块6.4 凝冻 模块6.5 蜜汁、挂霜、琉璃 技能考核 模块7 菜肴造型工艺实训 模块7.1 花色热菜造型 模块7.2 一般冷菜拼盘造型 模块7.3 花色冷菜拼盘造型 模块7.4 水果拼盘造型 模块7.5 食品雕刻造型 技能考核 模块8 地方传统名菜制作实训 模块8.1 四川菜 模块8.2 山东菜 模块8.3 江苏菜 模块8.4 广东菜 模块8.5 其他地方菜和本地菜 技能考核 模块9 宴席菜肴设计与制作实训 技能考核 模块10 烹调工艺创新实训 模块10.1 烹调工艺创新思维训练 模块10.2 烹调工艺创新的方法 模块10.3 烹调工艺创新的途径 技能考核 附录 中式烹调师操作技能考核国家题库考核项目辑录 主要参考文献

## <<烹调工艺实训教程>>

### 章节摘录

插图：不同用途的鸡蓉在调制时所加的调辅料不同。

如调制“鸡酥丸子”时，用鸡腿净肉700g、猪脂200g、熟笋150g、精盐8g。

先将鸡肉粉碎成蓉，猪脂与熟笋皆切成末，如果用纯水调则成品黏凝性与弹性皆不够，需用水150g、全蛋液150g、淀粉25g组成混合蛋浆调和，则会产生较好的弹性和凝结效果，使成品表面光洁、质感软嫩。

再如，鸡粥的调配，是将鸡脯或鸡里脊肉粉碎成细蓉（越细越好，有时可用过筛法将粗颗粒去除），生肥膘也粉碎成蓉，然后加调料和汤调制，一般150g鸡蓉可加入50g生肥膘、3个蛋清、20g淀粉、350g鲜汤。

调蓉泥时蛋清不需打发，蓉泥也不需要搅拌上劲，搅拌均匀即可。

下锅时用手勺轻轻推拌，经加热依靠蛋清、淀粉使菜品浓稠成粥状。

蛋清、淀粉的用量不宜过多，否则会使汤汁过早浓稠，而肉不熟，用量过少则浓稠时间长，肉质变老。

<<烹调工艺实训教程>>

编辑推荐

《烹调工艺实训教程》：高等职业教育教材,基于岗位工作过程的模块化、项目化教改教材,普通高等教育“十一五”国家级规划教材配套用书

<<烹调工艺实训教程>>

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>