

<<烹饪原料加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料加工技术>>

13位ISBN编号：9787504538253

10位ISBN编号：7504538256

出版时间：2007-6

出版时间：中国劳动

作者：贾晋

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>

<<烹饪原料加工技术>>

内容概要

《烹饪原料加工技术（第2版）》的修订具有以下特点： 第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整，同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

<<烹饪原料加工技术>>

书籍目录

第1章 鲜活原料的初加工 1—1 鲜活原料初加工概述 1—2 新鲜蔬菜的初加工 1—3 家禽的初加工
1—4 家畜内脏的初加工 1—5 水产品的初加工 思考题第2章 刀工与原料成形 2—1 刀工的作用与
要求 2—2 刀具的种类与菜墩 2—3 磨刀技术 2—4 基本刀法与操作 2—5 原料的成形与规格 思
考题第3章 分档取料与整料出骨 3—1 分档取料 3—2 整料出骨 思考题第4章 干货原料的涨发 4
—1 干货原料的涨发与涨发要求 4—2 干货原料涨发的方法 4—3 常见干货原料涨发实例 思考题第5
章 配菜 5—1 配菜的意义和作用 5—2 配菜的基本要求和方法 5—3 菜肴命名的方法和要求 5—4
花色菜肴的配制方法 思考题

<<烹饪原料加工技术>>

章节摘录

插图：4 剁[操作方法] 剁是刀刃与菜墩或原料基本保持垂直运动，频率较快地将原料剁成泥茸的一种直刀法。

用一把刀操作称为“单刀剁”，但为了提高工作效率，用左右手同时持刀操作称为“排剁”，如图2.16所示。

[应用范围] 适用于切无骨原料及姜、蒜等，如制肉馅，剁姜末、蒜末等。

[技术要领]1) 排剁时左右手配合要灵活自如，运用手腕的力量，提刀要有节奏。

2) 两刀之间要有一定距离，不能互相碰撞。

剁的过程中要勤翻原料。

3) 剁之前最好将原料处理成片、条等小块，从而使剁出的原料更加均匀细腻。

4) 将刀在水里反复浸湿，可防止肉粒飞溅和粘刀。5) 注意剁的力量，以断料为度，防止刀刃嵌进菜墩。

二、平刀法 平刀法是运刀刀面与菜墩面平行的一类刀法。

其基本操作方法是用刀平着片进原料而不是垂直地切断原料。

按运刀的不同手法，平刀法又分为拉刀片、推刀片、推拉刀片、平刀片、抖刀片和滚料片六种。

1. 拉刀片[操作方法] 将原料平放在菜墩上，左手掌或手指按稳原料，右手放平刀身，用刀身中部片入原料后，向身体一侧拖拉运刀断料的一种方法，如图2.17所示。

[应用范围] 适用于切体小、嫩脆或细嫩的动、植物性原料，如切萝卜、蘑菇、莴笋、猪腰、里脊肉、鱼肉、鸡脯肉等。

[技术要领]1) 操作时持刀要稳，刀身始终与原料平行，才能保证原料成形厚薄均匀。

2) 左手食指与中指应分开一些，以便观察原料的厚薄是否符合要求。

运刀时手指稍向上翘起，以免伤手。

2. 推刀片 [操作方法] 将原料平放在菜墩上，左手掌或手指按稳原料，刀身与墩面平行，刀刃前端从原料的右下角平行进刀向左前方推进，直至片断原料的方法。

[应用范围] 适用于切榨菜、土豆、冬笋等脆性原料。

<<烹饪原料加工技术>>

编辑推荐

《烹饪原料加工技术(第2版)》的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅(局)及有关学校的大力支持。

<<烹饪原料加工技术>>

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>