

<<地方名小吃欣赏>>

图书基本信息

书名：<<地方名小吃欣赏>>

13位ISBN编号：9787504548535

10位ISBN编号：7504548537

出版时间：2005-4

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：赵子余

页数：146

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>

<<地方名小吃欣赏>>

前言

为贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》，推进高等职业技术教育更好地适应经济结构调整、科技进步和劳动力市场的需要，推动高等职业院校实施职业资格证书制度，加快高技能人才的培养，劳动和社会保障部教材办公室在充分调研和论证的基础上，组织编写了高等职业院校系列教材。

从2004年起，陆续推出数控类、电工类、模具设计与制造、电子商务、电子类、烹饪类专业教材，并将根据需要不断开发新的教材，逐步建立起覆盖高等职业院校主要专业的教材体系。

在高等职业院校系列教材的编写过程中，我们始终坚持了以下几个原则：一是坚持高技能人才的培养方向，从职业（岗位）分析入手，强调教材的实用性；二是紧密结合高职院校、技师学院、高级技校的教学实际情况，同时，坚持以国家职业资格标准为依据，力求使教材内容覆盖职业技能鉴定的各项要求；三是突出教材的时代感，力求较多地引进新知识、新技术、新工艺、新方法等方面的内容，较全面地反映行业的技术发展趋势；四是打破传统的教材编写模式，树立以学生为主体的教学理念，力求教材编写有所创新，使教材易教易学，为师生所乐用。

烹饪类专业教材主要包括《烹饪原料及初加工》《中餐烹调工艺》《西餐烹调工艺》《冷拼制作与食品雕刻》《筵席设计与菜点开发》《营养与食疗》《鲁菜制作工艺》《川菜制作工艺》《粤菜制作工艺》《淮扬菜制作工艺》《湘菜制作工艺》《潮州菜制作工艺》《宫廷菜制作工艺》《地方名小吃欣赏》等，可供高职院校、技师学院、高级技校烹饪类专业使用。

在上述教材编写过程中，我们得到有关省市劳动和社会保障部门、教育部门，以及高等职业院校、技师学院、高级技校的大力支持，在此表示衷心的感谢。

同时，我们恳切希望广大读者对教材提出宝贵的意见和建议，以便修订时加以完善。

<<地方名小吃欣赏>>

内容概要

《地方名小吃欣赏》为全国高等职业技术院校烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学院、高级技校相关专业使用。

全书共分九章，分别为：绪论、北京风味小吃、天津风味小吃、上海风味小吃、江苏风味小吃、四川风味小吃、广东风味小吃、浙江风味小吃、其他流派小吃。

《地方名小吃欣赏》也可用于高级技术人才培训。

<<地方名小吃欣赏>>

书籍目录

第一章 绪论 (1) § 1-1 中国小吃的发展历程 (1) § 1-2 中国小吃的特点及其流派 (2) 第二章 北京风味小吃 (8) § 2-1 北京小吃概述 (8) § 2-2 北京传统与新潮小吃 (9) 第三章 天津风味小吃 (24) § 3-1 天津小吃概述 (24) § 3-2 天津传统与新潮小吃 (25) 第四章 上海风味小吃 (37) § 4-1 上海小吃概述 (37) § 4-2 上海传统与新潮小吃 (37) 第五章 江苏风味小吃 (52) § 5-1 江苏小吃概述 (52) § 5-2 江苏传统与新潮小吃 (53) 第六章 四川风味小吃 (68) § 6-1 四川小吃概述 (68) § 6-2 四川传统与新潮小吃 (69) 第七章 广东风味小吃 (89)

<<地方名小吃欣赏>>

章节摘录

2) 将黄瓜洗净切丝, 黄豆煮熟, 豆芽菜焯透, 捞出, 过凉水。

将海参、熟白肉、面筋、香干片、木耳、花菜改刀切好备用。

3) 将锅置火上烧热, 加入花生油, 烧热后放入八角, 炸出香味, 放入海参、熟白肉片、面筋块、香干片、木耳、花菜, 烹料酒、酱油, 加鸡汤、盐、味精, 待烧沸后勾芡, 将鸡蛋液调匀, 用勺泼入卤中, 开锅后盛入碗内备用。

4) 取面团放在案板上, 用双手反复推揉, 揉至松软而有韧性, 搓成长条, 两手握住两头, 抹上碱水, 向两头连抻带抖, 抻到头打扣(有死把面与活把面之分, 总向一只手打扣为死把面, 两手对倒为活把面)。

如此反复抻抖, 即为溜条或溜面。

把面溜出韧性, 成麻花形, 面条溜顺溜匀备用。

5) 取面粉铺撒在案板上, 把抻均匀的面条滚上一层面粉, 用手按住两头对搓, 上劲后用双手握住两头, 一抻(甩在案板上), 一抖, 左手食指、中指、无名指夹住面条的两头, 右手拇指、中指抓住面条的中间, 成为另一头, 然后右手向外一翻, 一抻, 一抖(一甩), 把面抻长, 将右手头扣到左手, 这时面条放在案板上成三角形, 用右手抓住三角形的正中部位, 抓得适中, 条才抻得均匀, 如此反复抻至面条达到要求的粗细即可, 然后将面条投入沸水锅内, 煮近2 min捞出, 略过凉开水, 盛入碗内。

将黄豆、豆芽菜、黄瓜丝放上, 卤浇上, 即成。

(3) 制作要点 抻面前必须抹上碱水, 否则煮熟的面条易断、易碎, 常言说得好: “碱是筋, 盐是骨”。

(4) 风味特点 色彩鲜艳, 面条筋道, 咸香适口。

2. 馄饨 (1) 原料组成 面粉1 000 g, 猪肉250 g, 葱末25 g, 姜末6 g, 料酒5 g, 酱油40 g, 芝麻油25 g, 食碱5 g, 干淀粉500 g(实耗50g), 盐25 g, 味精25 g, 冬菜100 g, 紫菜30 g, 虾皮30 g, 芫荽100 g, 胡椒粉30 g。

(2) 制作工艺 1) 将猪肉剁成馅, 放入盆内, 加入酱油搅拌, 搅至有黏性, 加入适量的水充分搅拌, 待与肉融合时, 加入料酒、盐、味精搅匀, 再放入姜末、葱末、芝麻油搅匀备用。

2) 将芫荽择洗干净, 切成1 cm的段, 紫菜撕成小块, 取冬菜、虾皮备用。

3) 将锅置火上放入水, 加入洗净、砸断的猪骨头棒子, 用旺火烧沸后, 撇去浮沫, 熬1 h即可(最好有前一天的陈猪骨头棒子与当天的新猪骨头棒子一同熬, 其汤更白、更浓、味更厚)。

4) 将面粉放入盆内, 加入盐、碱、凉水500 g和成面团, 用手揉揉至面团光润时, 盖上湿布饧20 min备用。

<<地方名小吃欣赏>>

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>