

<<冷拼制作与食品雕刻>>

图书基本信息

书名：<<冷拼制作与食品雕刻>>

13位ISBN编号：9787504548672

10位ISBN编号：7504548677

出版时间：2005-6

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：林植

页数：62

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>

<<冷拼制作与食品雕刻>>

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。

<<冷拼制作与食品雕刻>>

内容概要

《冷拼制作与食品雕刻》供高等职业院校烹饪专业教学使用。
主要内容有冷拼制作基本知识、冷拼制作的应用、食品雕刻基本知识、食品雕刻的应用等。
本教材也可用于职业培训。

<<冷拼制作与食品雕刻>>

书籍目录

绪论 (1) 第一章 冷拼制作基本知识 (3) § 1-1冷拼制作的作用和特点 (3) § 1-2冷拼制作的基本原则 (5) § 1-3冷拼制作的种类 (5) § 1-4冷拼制作的刀法运用 (7) § 1-5冷拼制作的步骤和方法 (8) 第二章 冷拼制作的应用 (13) § 2-1常用冷拼原料的制法 (13) § 2-2普通冷拼制作实例 (19) § 2-3艺术冷拼制作实例 (22) 第三章 食品雕刻基本知识 (30) § 3-1食品雕刻的作用和特点 (30) § 3-2食品雕刻原料的选择 (31) § 3-3食品雕刻的工具 (33) § 3-4食品雕刻刀法及步骤 (34) § 3-5食品雕刻的种类及实例 (38) § 3-6食品雕刻制品的保管 (40) 第四章 食品雕刻的应用 (42) § 4-1食品雕刻应用时的注意事项 (42) § 4-2食品雕刻技法应用实例 (42)

<<冷拼制作与食品雕刻>>

章节摘录

插图：(2)特点：凉爽清淡，咸鲜香浓。

(3)糟菜举例红糟鸡丝1)将净光鸡焯水后，放入水锅中，加姜、葱、酒，用小火煮至七成烂时捞出。

2)红糟用酒和鸡汤调成糟汁，用纱布过滤，去掉渣滓。

3)油锅加入葱、姜煸香后，倒入红糟汁、桂皮、茴香、精盐、白糖、味精烧开，再把鸡放入烧沸后倒盛器中浸泡2h后取出，去骨，将鸡肉撕成丝即成。

3.泡泡是以新鲜蔬菜及应时水果为原料，经初步加工，用清水洗净晾干，不需加热，直接放入卤水中泡制的一种方法。

咸泡的卤水用盐、白酒、花椒、生姜、干辣椒、蒜等调味品调制而成。

按泡制的卤汁及选用原料的不同，大体可分为甜泡和成泡。

(1)操作要领1)选用原料要新鲜、脆嫩。

2)泡卤要保持清洁，泡卤如无腐败变质，可继续用来泡制原料，但每次必须将泡菜捞尽，才能放入新的原料，并根据实际情况，适量加入其他调味品。

取原料要使用工具，勿用手和油勺等。

3)泡制时间应根据季节和泡卤的情况而定。

4)要用特别的泡菜坛，翻口内的水要勤换，切忌污染油腻，以防发酸变质。

(2)特点：清淡爽口、咸酸辣甜、芳香脆嫩。

(3)泡菜举例泡包心菜制作方法：1)将包心菜洗净，切成长条，盐腌后挤去水分。

2)将白糖、盐、干辣椒、花椒放锅中烧沸，待冷却后加白醋，即成卤汁。

3)包心菜放泡菜坛中，放入调好的卤汁、香叶，盖上盖，翻口内加适量水，夏天泡3天左右，冬天泡6天左右，即可食用。

三、盐水煮、自煮1.盐水煮盐水煮就是将处理好的原料放入足量的汤水，加盐、姜、葱、花椒等调味品，用不同的加热时间进行加热，待原料成熟时，即可出锅的技法。

(1)操作要领1)盐水煮制时，应根据原料的大小和不同性质，分别采用不同的火候和操作方法。

2)煮制时放水应以淹没原料为宜；盐和水的比例应根据原料而定，事先用盐腌制的原料，一般不再加盐，只加葱、姜等调料。

(2)特点：成淡适宜，鲜嫩爽口。

(3)盐水煮举例盐水冬笋制作方法：1)将嫩笋尖剖成两片，放入开水中煮后捞起。

<<冷拼制作与食品雕刻>>

编辑推荐

《冷拼制作与食品雕刻》由林植、陈松梯、林勇、李海宁、赵若魁编写，林植主编。

<<冷拼制作与食品雕刻>>

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>