

<<现代厨具及设备>>

图书基本信息

书名：<<现代厨具及设备>>

13位ISBN编号：9787504558787

10位ISBN编号：7504558788

出版时间：2007-4

出版时间：中国劳动

作者：朱长征

页数：82

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>

<<现代厨具及设备>>

内容概要

??为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部培训就业司组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

??这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面。

??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理念、新知识、新方法和新设备等方面的内容，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业证书并重、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、技能点生动地展示出来，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。

??本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

??本次教材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、市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

??《现代厨具及设备（第二版）》的主要内容有：绪论、中式厨房器具、中式烹饪机械、烹饪加热设备、厨房制冷设备、西餐厨房器具及主要设备、西点加工器具及设备、厨房其他设备、厨房设备的管理与发展方向等。

<<现代厨具及设备>>

书籍目录

第1章?绪论? § 1-1?概述? § 1-2?我国烹饪设备使用现状? § 1-3?现代厨具及设备的构成和分类 复习思考题
第2章?中式厨房器具? § 2-1?烹饪切割工具? § 2-2?烹饪炊具? § 2-3?案台辅助器具 复习思考题
第3章?中式烹饪机械? § 3-1?切割加工机械? § 3-2?搅拌机械? § 3-3?其他加工机械 复习思考题
第4章?烹饪加热设备? § 4-1?以燃煤为能源的灶具? § 4-2?以燃气为能源的炉灶? § 4-3?以燃油为能源的炉灶? § 4-4?以电为电源的炉灶 复习思考题
第5章?厨房制冷设备? § 5-1?概述? § 5-2?厨房常用的制冷设备 复习思考题
第6章?西餐厨房器具及主要设备? § 6-1?西餐厨房的设备要求? § 6-2?西餐加工常用器具和设备? § 6-3?其他类型设备 复习思考题
第7章?面点加工器具及设备? § 7-1?面点加工常用的器具? § 7-2?面点常用的加工机械 复习思考题
第8章?厨房其他设备? § 8-1?排油烟设备? § 8-2?清洁和消毒设备? § 8-3?其他方面的设备 复习思考题
第9章?厨房设备的管理与发展方向? § 9-1?厨房设备管理? § 9-2?我国烹饪设备的发展? § 9-3?现代科学技术在烹饪过程中的应用 复习思考题

<<现代厨具及设备>>

章节摘录

插图：制冷设备是现代饭店厨房不可缺少的设备，其主要用途是冷藏食物、原料或对食品进行冷制，以达到储藏、保鲜和冷食生产等目的。

目前，现代厨房制冷设备主要有冰箱、冰柜、小型冷库、制冰机、保鲜陈列柜、保鲜砧板操作台、冰淇淋机等。

在自然状态下，热量只能从高温物体传递到低温物体，而不能自动地由低温物体传递到高温物体，要想使热从低温物体传递到高温物体，就必须借助一种称为制冷设备的装置来实现。

以常用的压缩式制冷设备为例简要介绍，一般来说，压缩式制冷设备由压缩机、冷凝器、节流阀、蒸发器组成，并用管子将上述四种部件连通（如图5-1所示）。

1. 压缩机压缩机是制冷系统的核心，它的主要作用是通过吸气管将蒸发器内已经汽化吸热的低温低压制冷剂气体吸入汽缸内，再由活塞将其压缩成高压气体，然后通过排气管送入冷凝器，为实现制冷循环提供所需动力。

2. 冷凝器冷凝器又叫散热器，它的主要作用是将来自压缩机送来的高温高压气态制冷剂，经过散热冷却（把热量传给周围介质），变成高压常温的液体状态。

3. 节流阀节流阀是指在制冷中，使液体的制冷剂通过在管道中特设的“狭孔”（即膨胀阀或毛细管），压力降低而发生膨胀的过程。

高速节流孔的大小，决定了制冷剂进入蒸发器流量的多少，它直接关系到蒸发器的工作状态和制冷设备的制冷效果。

4. 蒸发器蒸发器是制冷循环系统中一个重要的热交换器件。

它的作用是将经过节流后的制冷剂在低压下蒸发，以吸收被冷却物质的热量，达到制冷的目的。

<<现代厨具及设备>>

编辑推荐

《现代厨具及设备(第2版)》是全国中等职业技术学校烹饪专业教材之一。

<<现代厨具及设备>>

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>