

<<食品冷拼基本技能>>

图书基本信息

书名：<<食品冷拼基本技能>>

13位ISBN编号：9787504586612

10位ISBN编号：7504586617

出版时间：1970-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：李道明 编

页数：106

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>

<<食品冷拼基本技能>>

前言

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。

职业技能短期培训，能够在短期内使受培训者掌握一门技能，达到上岗要求，顺利实现就业。

为了适应开展职业技能短期培训的需要，促进短期培训向规范化发展，提高培训质量，中国劳动社会保障出版社组织编写了职业技能短期培训系列教材，涉及第二产业和三产百余种职业（工种）。

在组织编写教材的过程中，以相应职业（工种）的国家职业标准和岗位要求为依据，并力求使教材具有以下特点：短。

教材适合15~30天的短期培训，在较短的时间内，让受培训者掌握一种技能，从而实现就业。

薄。

教材厚度薄，字数一般在10万字左右。

教材中只讲述必要的知识和技能，不详细介绍有关的理论，避免多而全，强调有用和实用，从而将最有效的技能传授给受培训者。

易。

内容通俗，图文并茂，容易学习和掌握。

教材以技能操作和技能培养为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学习、理解和对照操作。

这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。

欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中存在的不足之处提出宝贵意见和建议。

人力资源和社会保障部教材办公室

<<食品冷拼基本技能>>

内容概要

《食品冷拼基本技能》分三部分，第一部分介绍了食品冷拼的基本概念，使学员对食品冷拼形成初步的认识。

第二部分介绍了冷菜的切配与拼摆，使学员了解食品冷拼的操作流程与工序。

第三部分讲解了冷菜的制作方法，并配以大量的菜品制作实例，使学员看得懂、学得会，在掌握冷拼制作基本技能的基础上进一步提升技能操作的实践性和实用性。

<<食品冷拼基本技能>>

书籍目录

第一单元 食品冷拼知识第二单元 冷菜切配与拼摆模块二 冷菜拼摆第三单元 冷拼菜的制作方法 with 实例
模块一 冷拼菜的制作方法模块二 冷拼菜制作实例

<<食品冷拼基本技能>>

章节摘录

插图：1) 浸洗。

火腿在煮以前必须经过水浸和洗刷的过程。

水浸是将火腿浸在清水中，热天可浸1~2天，冷天可浸2~3天，浸的目的是使火腿回软，减轻咸味，口味鲜嫩甘香。

浸好后用竹刷或毛刷蘸碱水轻轻洗刷，因为火腿在腌制后曾涂过麻油渣或油脚子，用热碱水洗刷可以除去油污。

2) 开卸。

将洗好的火腿皮朝下放在砧板上，肘爪露出桌面悬空朝向身边，一手按住砧板上的火腿，一手抓住脚爪用力向下拗，使上方和腿筒间的骨接连处露出一条缝道子。

用刀在缝道处切断，将火腿分为两块，再在腿筒与脚爪交接的转弯处，先将皮肉割开，再将骨斩断，然后在上方中间，沿着二动中骨在肉上划一刀，深入到骨为止，使肉分开，煮后容易出骨。

3) 煮制。

将火腿放在大汤锅中，皮朝上，肉朝下（如果皮朝下，煮烂后易粘在锅底扯去肥膘肉），用温火煮90分钟，如肉质已收缩，二动中骨的骨头部已突出肉外约1.5毫米，即可出锅。

如二动中骨不显著突出需再煮一会儿，但不能煮太长时间，时间太长容易脱膘，更不宜用旺火沸煮，这样膘易融化，皮易起泡，影响质量。

4) 出骨与装盘。

火腿煮熟后，须趁热出骨。

先出中方处的老骨头，出法为：用小刀将贴在骨上的筋肉割开，用手将大骨拉出，再挖出边上小骨，然后再出二动中骨。

二动中骨の出法为：先用刀在二动中骨的一端割断四周筋络，用双手掀平，在上方处用两只手指，将骨向上挖出，使肉与骨渐渐分离，然后一手掀住火腿，一手握住骨往前扳直使骨离肉，最后用刀割断筋络，将骨取出。

骨出好后，将火腿朝上，肉朝下放在盘中，用厚木板压住，冷却后，将膘油皮片去，上方、中方、油头仍在盘中，用洁布盖好，以免被风吹干，精肉变硬，颜色发黑。

火腿切片不宜过早，用时再切，切好后装盘。

（附注：配烧、炒菜等用的火腿不是煮的，而是蒸到六七成熟的）

<<食品冷拼基本技能>>

编辑推荐

《食品冷拼基本技能》：全国职业培训推荐教材人力资源和社会保障部教材办公室评审通过适合于职业技能短期培训使用
推荐使用对象：农村进城务工人员就业与再就业人员在职人员

<<食品冷拼基本技能>>

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>