

<<西餐工艺>>

图书基本信息

书名：<<西餐工艺>>

13位ISBN编号：9787506449649

10位ISBN编号：7506449641

出版时间：2008-6

出版时间：中国纺织

作者：李祥睿

页数：340

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>

前言

真正意义上的高等烹饪教育，始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。

随着高等烹饪教育的发展，烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。

进入21世纪以后，国内有的高校又通过相关专业的硕士点，如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位，从这个意义上来讲，高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。

高等烹饪教育的创办，面临的首要任务之一就是教材建设。

1990年前后，以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主，在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材，基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题，有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。

随着我国高等烹饪教育事业的发展，办学层次的提高，2000年前后，在中国轻工业出版社的大力支持下，以扬州大学旅游烹饪学院为主，联合全国设有烹饪专业的高等院校，编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材，计20种，成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。

其中，部分教材还被其他相关专业所选用。

近年来，随着学科研究的进展、专业建设和教学改革的不深入，对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。

中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视，出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作，组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材，并作为“社长工程”来保证出版质量。

本次修订及新出版的教材共计17种。

其中《烹饪学概论》、《烹饪原料学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》9种为“十一五”国家级规划教材，《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》8种为“十一五”部委级规划教材。

本套教材实行主编负责制，担任本套教材主编的都是长期在教学一线从事教学、具有丰富教学经验的教授或主讲教师。

为保证教材的编写质量，在先后数次召开教材主编编写会议的基础上，2007年10月，还在扬州大学旅游烹饪学院召开了有中国纺织出版社主要领导、教材主编及部分编写人员参加的教材编审会议，对教材的质量和教材格式等提出了进一步的要求，并明确了教材出版的时间。

内容概要

真正意义上的高等烹饪教育，始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。随着高等烹饪教育的发展，烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。进入21世纪以后，国内有的高校又通过相关专业的硕士点，如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位，从这个意义上来讲，高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。

本套教材突出了烹饪与营养教育专业的特色，体现了与时俱进的特点，并力求在科学性、规范性、先进性、系统性和适用性等方面达到一个新的高度。本套教材可供普通高等院校四年制本科、继续教育本科段教学使用，也可供高等职业院校教学选用，部分教材还可供营养学、护理学、食品科学与工程、餐馆管理等相关专业使用。

<<西餐工艺>>

书籍目录

第一章 西餐概述第一节 西餐的概念、起源及发展概况第二节 西餐的菜式第三节 西餐的组成第四节 西餐工作人员应具备的条件第二章 西餐工艺中常用的工具、餐具与设备第一节 西餐厨房工具第二节 西餐餐具第三节 西餐厨房设备第四节 西餐厨房工具、餐具和设备的养护知识第三章 西餐工艺中的特色原料第一节 西餐原料分类第二节 西餐常见调味料第三节 西餐香料第四节 西餐烹调用酒第五节 西点常见原料第四章 西餐原料加工工艺第一节 初加工工艺第二节 部位分卸工艺第三节 剔骨出肉工艺第四节 切割工艺第五节 整理成形工艺第五章 西餐制汤工艺第一节 基础汤及高汤制作工艺第二节 开胃汤制作工艺第六章 西餐沙司制作工艺第一节 西餐沙司概述第二节 西餐沙司及制作案例第七章 西餐冷菜制作工艺第一节 冷菜概述第二节 开胃菜及制作案例第三节 沙拉及制作案例第四节 其他冷菜的制作案例第八章 西餐配菜工艺第一节 配菜概述第二节 配菜与主菜的搭配第三节 配菜的制备与排盘装饰第九章 西餐烹调工艺第一节 西餐烹制与热传递第二节 西餐肉类菜肴烹调程度测试 第三节 西餐调味概述第十章 西餐面点工艺第一节 西点制作基础工艺第二节 蛋糕制作工艺第三节 面包制作工艺一第四节 点心制作工艺第五节 甜点制作工艺第六节 西点装饰工艺第七节 西式早餐第十一章 西餐烹调表演工艺第一节 西餐烹调表演概述第二节 西餐烹调表演的要素第三节 西餐烹调表演的种类第十二章 西餐工艺中的菜单筹划和设计附录1附录2后记参考文献

<<西餐工艺>>

章节摘录

第一节 西餐的概念、起源及发展概况一、西餐的概念西餐这个词是相对于中餐来说的，是由其特定的地理位置所决定的。

我们通常所说的西餐是中国和其他东方人对欧美各国菜点的统称，它不仅包括西欧国家的饮食菜肴，还包括东欧各国，包括美洲、大洋洲、中东、中亚、南亚次大陆以及非洲等欧洲人口的主要移民国的饮食。

广义上说，西餐是来自西方的菜点，狭义上说西餐由拉丁语系的菜肴组成。

西餐作为欧美文化的一部分，具备以下几个特征。

- (1) 西餐的就餐方式是以刀、叉、匙为主要进食工具。
- (2) 西餐的烹饪方法和菜点风味充分体现欧美特色。
- (3) 西餐的服务方式、就餐习俗和情调充分反映欧美文化。

事实上，就西方各个国家来讲，每个国家都有各自的饮食风味特点。

如法国菜鲜浓香醇、英国菜清淡爽洁、意大利菜原汁原味……所以法国人认为他们做的是法国菜、英国人认为他们做的是英国菜、意大利人认为他们做的是意大利菜……并无“西餐”之概念。

但是另一方面，由于这些国家的地理位置较近，历史渊源很深，在文化、生活传统上有着千丝万缕的联系。

因此，在饮食禁忌和进餐习俗上也大体相同，至于南、北美洲和大洋洲，其文化也是与欧洲文化一脉相承的。

所以，上述国家和地区在菜点的制法上必然有许多共同之处。

因此，我国和部分其他东方国家、地区的人对这部分大体相同，而又与东方饮食迥然不同的西方饮食文化统称为西餐。

随着时代的前进与发展，西餐的概念又演绎出新的内涵。

现代西餐是指根据西餐的基本制作方法，融入世界各地文化、技术与配方，使用当地特有的原料制成各种菜点并形成风格，拥有一定知名度的餐饮文化。

但近几年来，随着改革开放的深入，东西方文化的不断撞击、渗透与交融，东方人逐渐了解到西餐中各个菜式的不同风味特点，开始区别对待了，一些星级饭店都分别开设了法式餐厅、意式餐厅、俄式餐厅等，西餐作为一个笼统的概念逐渐趋于淡化，但西方餐饮文化作为一个整体概念还会继续存在。

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>