

<<厨师培训教材>>

图书基本信息

书名：<<厨师培训教材>>

13位ISBN编号：9787508250960

10位ISBN编号：7508250966

出版时间：2012-4

出版时间：金盾出版社

作者：张仁庆，高小锋 主编

页数：596

字数：682000

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>

<<厨师培训教材>>

内容概要

这是一本专为厨师培训而编写的专业教材。

全书分为烹饪知识、面点制作工艺和示教实习菜例三大部分，共五编。

第一、二、三编分别为烹饪知识的初级部分、中级部分、高级部分，可满足培训不同对象及不同培训目标的需要。

第四编为面点制作工艺，主要用于一般面点师的培训。

第五编为示教实习菜例，从当今中国十大菜系中分别精选了一些具有代表性的名菜，供教学讲习之用。

附录中收入了国家有关部门颁发的一些相关标准。

本书内容丰富，系统全面，科学实用，易懂好学，既可作为厨师培训的基本教材，也可供烹饪专业人员自学参考。

<<厨师培训教材>>

作者简介

张仁庆，1955年3月出生于山东烟台，经济法硕士学位。
现任中国食文化中心主任、中国人口文化促进会会员、中国饭店业高级经理人、国家级中式烹调评委、中国食文化丛书主编。

多年来，他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作，先后编辑出版了《实用科技信息汇编》、《中国

<<厨师培训教材>>

书籍目录

- 第一编 烹饪知识初级部分
 - 第一章 概述
 - 第二章 选料基本知识
 - 第三章 原料初步加工基本知识
 - 第四章 刀工基本知识
 - 第五章 酸菜基本知识
 - 第六章 火候基本知识
 - 第七章 调味基本知识
 - 第八章 烹饪工艺基本知识
- 第二编 烹饪知识中级部分
 - 第一章 中国十大菜系
 - 第二章 烹饪原料
 - 第三章 畜肉
 - 第四章 禽肉
 - 第五章 水产品
 - 第六章 调味品
 - 第七章 鲜活原料的初步加工
 - 第八章 出肉、取料和整料去骨
 - 第九章 食品雕刻
 - 第十章 营养学基础知识
 - 第十一章 食品卫生基础知识
 - 第十二章 营养卫生与安全饮食知识
 - 第十三章 饮食成本核算
- 第三编 烹饪知识高级部分
 - 第一章 烹饪化学反应
 - 第二章 味、味觉与味感
 - 第三章 冷拼
 - 第四章 宴会知识
 - 第五章 饭店的经营与管理
 - 第六章 烹饪美学
- 第四编 面点制作工艺
 - 第一章 面点制作工艺
 - 第二章 制作面点的技术要领
 - 第三章 面点熟制技术
 - 第四章 各类面点制作技法
 - 第五章 职业技能培训面点30例
- 第五编 示教实习菜例
 - 第一章 冷拼冷菜类
 - 第二章 肉类热菜
 - 第三章 水产类热菜
 - 第四章 禽类热菜
 - 第五章 素菜类热菜
 - 第六章 综合类热菜
- 附录

<<厨师培训教材>>

章节摘录

版权页：插图：烹饪美学所需要的艺术形体，不外乎各种动物、花卉和器物，可广采各种优秀的绘画图片、彩陶、雕塑、古器等实物进行练习。

花卉中像月季花、牡丹花、玉兰花、大丽花、菊花等，动物中像孔雀、天鹅、仙鹤、雄鹰、鸳鸯等。动物、花卉线描及图案的优秀范本很多，练习者可从临摹开始，逐步发展到对实际存在的花朵、鸟兽进行勾线写生，培养写生者的观察能力和抓形能力。

在写生中要采用速记的方法，用线尽快抓住对象的姿态、动势、神情，这就是人们常说的速写。

在勾线练习中，力求准确、简练，要以最精练的线条最准确地表现最准确形体。

这是以后在烹饪实践中塑造艺术形体所必需的基础训练，也是提高抓形能力成效最快、效率最高的一种方法。

（二）明暗体面 勾线可以准确地表现物像大的动式的主要形态，但对于局部的刻画，还需要配合写生开始点、线、面的综合练习。

首先用线勾画出淡淡的轮廓，再逐步加上表现明暗体面的黑白层次，以求对形体结构的深度有进一步的了解。

这种练习类似西画中简单的素描。

前面讲过，烹饪美术所需要的艺术造型，多取自优美悦目的动物、花卉、风景、器物等，它除供欣赏外，主要目的是为了刺激食欲。

因此，不允许做工太细，费时太长。

它要求练习者既有较高的审美观，又具备娴熟的塑造能力。

西洋绘画中长时间的素描练习，并不适用于烹饪艺术造型的教学训练。

烹饪美学的造型方法，在对象的选择方面有着明显的针对性。

开始，尽量在室内选一些简单的动物、陶瓷工艺品、花卉模型，进行明暗写生练习。

初步写生可分以下几个步骤：1.构图。

构图在中国画中称为布局。

即在一张纸上先安排好拟画物像的位置，纸的上下左右要留出适当的空间。

例如，画一个苹果，画得过大会使画面形象显得堵塞，画得过小显得干瘪，左右上下的大小空间绝对均等又显得呆板。

合适的构图要根据苹果的动向、光线、明暗等因素具体安排。

一般受光部的空间应大于阴影部空间，主要动式的去向部空间应大于背向部空间，这样才能使构图稳定、平衡、协调。

定好位置后，先用点做出标志，然后依照这些点用直线打轮廓，因为直线便于比较和定位。

也可用十字线确定动向和位置。

开始先画几条直线概括出物体的大形，然后把大直线变成短的小直线，最后找出较为准确的曲线轮廓

。

<<厨师培训教材>>

编辑推荐

《厨师培训教材(修订版)》内容丰富，系统全面，科学实用，易懂好学，既可作为培训厨师的基本教材，也可供烹饪专业人员自学参考。

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>