

<<烹饪工艺学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺学>>

13位ISBN编号：9787564107659

10位ISBN编号：7564107650

出版时间：2008-5

出版时间：东南大学出版社

作者：陈苏华 编

页数：272

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>

<<烹饪工艺学>>

内容概要

中国烹饪工艺高职教育全日制大专创办于1984年。

先在扬州大学旅游烹饪学院（原江苏商业专科学校，江苏商业学院），接着在黑龙江商业学院、四川烹饪专科学校相继设置了烹饪高职教育机构。

其时，改革开放之初，百废待兴，中国高等烹饪及酒店、旅游教育还是空白。

此前，始于20世纪60年代中期的烹饪技校教育已有十多年办学经验。

但是到了文革期间就全面停止了，而在此期间，国际上烹饪教育正在许多国家和地区蓬勃发展，在第三产业中发挥着极其重要的作用。

如美国、法国、英国、德国、瑞士、新加坡、日本、韩国等国家和地区的中、高级烹饪教育体制已得到完善建制。

为了跟上世界第三产业发展的步伐，率先在中国几个重要的饮食文化中心地区建立相应的烹饪高等教育机构是教育部的一项重要决策。

1984年夏，我从扬州师范学院中文专业毕业，考虑到我已有十年厨师的烹饪工作经验，学校选择我担任中国烹饪系的工艺专业教师，实际上也是国内全日制大专的第一位专业老师。

当时，我既感到荣幸，又感到困惑，毕竟这是一个前无古人的事业。

我深感重任难当，但又不舍放弃。

高等教育与技校教育完全不同，需要一个理论体系与实验体系的相互支撑。

而技校教育的教材与实验的系统性、完整性，理论与技术的深度和广度以及教学方法等方面，都远远不能达到高职教育的要求和标准。

这是一个需要全新拓展的领域，其中教材的建设尤为重要，我参与了第一轮教材建设工作。

起先，我们一边探索，一边写讲义，一边教学，其间几易其稿。

1992年春，由中国商业出版社出版发行了《中国烹饪工艺学》，它是中国第一部运用科学观念全面系统地总结中国烹饪传统工艺实践经验的理论著作，也是第一部烹饪全日制高等教育教材，填补了中国烹饪高等教育无相应教材的空白，结束了讲义教学的历史，也让技校教学影响得以终结。

在其后的年代，又有几种不同版本的《烹调工艺学》与《面点工艺学》问世，其实质是从《中国烹饪工艺学》中分离出来的两个部分，这两种教材虽然在形式上不同，但在基础内容方面具有更多的重叠，遗憾的是，这已形成了现有教材的固定结构，从而不便更改。

本教材依照该既成内容构成要求，将面团与面点成形两节内容留给《面点工艺学》，着重在菜肴制作工艺方面作了更多的充实、更新、完善，使之系统性与模块化更加突出。

整个教材以案例为引导，以学习目标为宗旨，由浅入深，层层递进，以大量案例为基础，分析详尽，体系完整，内容新颖，与第一线实践紧密贴近，理论与实操性结合得更为紧密，深度与广度又更与高职高专实际教学标准相贴切，这一切都深受东南大学出版社的老师们的有益启示和教益。

由于本教材第一次采用案例导入式体例写作，在很多方面尚欠成熟。

<<烹饪工艺学>>

书籍目录

前言绪论 一、烹饪工艺学的性质及其特点 二、烹饪工艺学的研究内容 三、烹饪工艺学的任务与研究方法第一章 食物原料的选择与清理工艺 第一节 食料的选择原则与规律 一、一般选择原则 二、一般选择规律 第二节 植物性原料的清理 一、蔬菜原料摘剔加工的方法 二、粮食及添加剂原料的拣选加工 第三节 水生动物原料的清理加工 一、鱼的清脏加工方法 二、两栖与爬行动物原料的清脏方法 三、甲壳动物原料的加工方法 四、软体动物原料的加工 第四节 陆生动物原料的清理加工 一、畜肉脏器的清理加工方法 二、家禽的宰杀清理加工方法 第五节 干货原料的涨发加工 一、干货涨发的材料 二、干料涨发加工程序及规律 三、干料涨发方法 四、干料涨发案例 第六节 洗涤加工 一、洗涤的程序与类型 二、洗涤方法及其控制第二章 分解工艺 第一节 拆卸工艺 一、拆卸加工的程序 二、拆卸加工的方法 第二节 切割刀工工艺 一、刀工工具及其保养 二、刀工的操作规范化 三、刀法的种类 第三节 基本料形加工及其应用 一、一般料形的实用规格 二、刀法在料形加工中的综合运用 第四节 刮花工艺 一、刮花的基本刀法和类型 二、刮花形态的种类第三章 混合工艺 第一节 制馅工艺 一、馅心的种类与特征 二、馅心的基本结构与组成 三、馅心的式样与制作方法 四、不同馅心模式成品质检的外观标准 五、馅心的典型案例 六、馅心的一般应用规律 第二节 制帘工艺 一、帘子的特性 二、帘子的种类 三、制帘原料及其应用 四、帘子的工艺流程 五、帘子的质检与应用规律第四章 优化工艺 第一节 调味工艺 一、调味的生化基础与特性 二、调味的程序与方法 第二节 调香工艺 一、嗅觉的生物与化学特性 二、烹饪的食品气味分类 三、烹饪工艺关于香味的评价学说 四、调香的意义与方法 第三节 味嗅风味的综合设计与模式 一、味型及其结构 二、香型及其结构 三、味嗅风味设计的模式类型 四、部分实用模式菜例类举 第四节 着色工艺 一、食品色彩之色素的来源 二、着色的方法 第五节 致嫩工艺 一、致嫩的目的和意义 二、致嫩的方法 第六节 着衣工艺 一、上浆工艺原理 二、挂糊工艺原理 三、拍粉工艺 四、着芡工艺 第七节 食品雕刻工艺 一、雕刻原料的选择 二、雕刻工具 三、雕刻形式 四、雕刻的基本刀法 五、雕刻程序 六、食品雕刻的原则 七、食雕的工艺特征及其艺术风格第五章 组配工艺 第一节 中国烹饪食品的形式与内容 一、中国烹饪食品的种类 二、中国烹饪食品的形式特征 第二节 菜点的质量体系与组配 一、中国菜点的组成结构 二、菜点的营养质构 三、菜点风味体系的质量构成与组配 第三节 菜点组配的形式与方法 一、中国菜点单一品种的组配形式与方法 二、套餐食品的组配形式与方法 三、组配的成本和销售核算 四、中国菜点的创作传统与评价第六章 制熟工艺 第一节 制熟加工的相关基础 一、中国制熟加工方法的体系 二、热制熟加工的制备与条件 三、预热加工 第二节 油导热基本制熟法 一、油炸制熟法 二、油煎制熟法 三、油炒制熟法 第三节 油导热复式制熟法 一、烹制熟法 二、溜制熟法 三、拔丝制熟法 第四节 水导热基本制熟法 一、炖制熟法 二、煨制熟法 三、卤法制熟法 四、煮法制熟法 五、氽法制熟法 六、汤爆制熟法 七、涮法制熟法 八、白焯制熟法 九、熬法制熟法 第五节 水导热复式制熟法 一、烧法制熟法 二、扒法制熟法 三、焖法制熟法 四、烩法制熟法 五、炸法制熟法 六、爇法制熟法 第六节 固态介质导热制熟法 一、盐焗制熟法 二、泥烤制熟法 三、锅烤制熟法 四、烙制熟法 第七节 辐射与气态介质导热制熟法 一、烤制熟法 二、熏制熟法 三、蒸制熟法 第八节 非热加工制熟法 一、发酵制熟法 二、化学剂制熟法 三、调味制熟法 四、凉冻制熟法第七章 成品造型装饰工艺 第一节 成品造型的设计构成 一、设计构成的一般特性 二、设计构成的规律 第二节 成品造型的形态与加工 一、餐具的形态特征 二、菜点成品的总装加工方法 三、成型加工的共守规则 四、菜点成品造型的设计与思维参考文献

章节摘录

第一章 食物原料的选择与清理工艺 **学习目标** 通过本章教学使学生能够了解食物原料的种类、品质，掌握选料方法和清理加工的技术，尤其是使学生能在不同的食用目的下灵活应用对畜、禽、鱼、虾、贝及干货等原料的选择与清理加工技法，为最优化实现工艺目的奠定坚实的基础。

本章导读 人类的食物原料，按原料学可分为动物性原料，如畜奶、禽蛋、鱼、虾等；植物性原料有粮食、蔬菜、果品等；矿物性原料如盐、碱、矾等；以及人工加工性原料如复合调料、色素、香料等等。

这些原料具有各不相同的品质特征，在烹饪工艺中具有不同的用途，给人以营养和风味的多样性享受。

对这些原料的使用应按照卫生法规的原则对品质进行鉴定和选择，还应根据具体人的饮食需要对其在营养、风味、形态和新鲜度方面进行综合审定才能选择，以符合特定菜点所需要的各项原料标准。

然而，被选用的原料大多还只是毛料，不能直接将其加工制熟成菜点。为了使它们符合制熟加工的要求，则必须对其进行去粗取精和卫生方面的专门加工，将毛料加工成为能直接被用于加工制熟的净料，为菜点合格制品提供前提，这类加工主要有摘选、宰杀、清脏、干料涨发、洗涤等内容，概括称之为清理加工。

第一节 食料的选择原则与规律 **引导案例** 小王刚上班，厨师长便安排他验收早晨购进的食物原料，小王勇敢地承担了这一任务，他认真地检查每一种肉类和蔬菜，并没有看到、闻到、触摸到异常，有时还采用舌头接触的方法，检查那些葫芦里是否有苦味，胡椒是真有假，结果也没有发现不正常情况，他满意的回到厨房开始了餐前准备工作。

不一会儿，厨师长气冲冲地过来了，对他严肃地批评了一顿，说有许多原料不符合质量标准，小王感到很纳闷，明明是没有发现原料的臭、粘、黄、损现象，为什么厨师长还要说质量不达标呢？

问题出在哪里呢？

小王百思不得其解。

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>