

<<烹饪器具与设备>>

图书基本信息

书名：<<烹饪器具与设备>>

13位ISBN编号：9787030247537

10位ISBN编号：7030247531

出版时间：2009-9

出版时间：科学

作者：熊敏

页数：195

字数：305300

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>

<<烹饪器具与设备>>

前言

近年来,高等职业教育受到世界各国的普遍重视,我国的经济建设也越来越凸显出对技术应用型和高技能人才的需求。

为此,我国将发展高等职业教育作为实现我国优化人才结构、促进人才合理分布、推动经济建设的战略措施。

为满足社会对技术应用型和高技能人才的需求,我国的高等职业教育近几年实现了跨越式发展,办学规模不断扩大,办学思路日益明确,办学形式日趋多样化,取得了显著的办学效益和社会效益。

中国的高等职业餐旅管理与服务类专业教育,一方面,尽管在20世纪80年代才形成规模发展,但积累了许多成功的经验,另一方面,由于起步晚、基础差,在发展中还存在不少问题,主要集中在四个方面:第一,培养目标不够明确;第二,课程体系不够科学;第三,教学方式比较落后;第四,教学设施明显不足。

中国高等职业餐旅管理与服务教育要实现可持续发展,需要树立以市场为导向的新思维,实现观念上的四大结合:第一,实现服务社会与结合市场的结合;第二,实现学科建设与市场的结合;第三,实现追求规模与追求规格的结合;第四,实现政府供给与社会供求的结合。

以实现在优化人才培养机制、优化专业和课程设置、优化教学内容和教学过程、改革教学管理等方面有所创新。

教材建设是优化教学内容和教学过程、提高高等职业餐旅管理与服务类专业教育教学质量的重要环节,而如何打破传统的教学内容和教学方法,使之适合高等职业教育的特点,更是迫切需要进行深入研究和实践的。

“高职高专餐旅管理与服务类专业”系列教材是2006~2010年教育部高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业教学指导委员会组织一批双师型的教师,在对当前高职高专餐旅管理与服务类专业的教材和教学方法、教学内容进行充分调查研究、深入分析研究的基础上编写的。

本套教材以理论知识为主体,以应用型职业岗位要求为中心,以素质教育、创新教育为基础,以学生能力培养为本位,力求突出以下特色:(1)理念创新:秉承“教学改革与学科创新引路,科技进步与教材创新同步”的理念,根据新时代对高等职业教育人才的需求,体现教学改革的最新理念,使本套教材内容领先、思路创新、突出实训、成系配套。

<<烹饪器具与设备>>

内容概要

本书分六章：烹饪器具、烹饪初加工设备、烹饪热加工设备、烹饪制冷设备、洗涤消毒设备和烹饪器具与设备的管理。

《烹饪器具与设备》阐述了烹饪过程中主要使用的设备的种类、用途和特点、正确的操作使用和维护保养方法，介绍如何根据烹饪工艺的要求对设备进行合理选型以及设备管理的基础知识等，突出高职教材的“实际、实用、实践”的特点。

本书既可以作为高职高专院校餐旅管理与服务大类专业的教材，也可作为广大餐饮工作者的技术培训资料，以及烹饪设备相关从业人员的参考用书。

<<烹饪器具与设备>>

书籍目录

- 序言
- 前言
- 绪论
- 第一章 烹饪器具
 - 第一节 概述
 - 第二节 餐饮器具
 - 第三节 烹饪加工器具
- 第二章 烹饪初加工设备
 - 第一节 果蔬原料初加工设备
 - 第二节 肉类原料初加工设备
 - 第三节 米面制品初加工设备
- 第三章 烹饪热加工设备
 - 第一节 热加工概述
 - 第二节 燃煤和蒸汽热设备
 - 第三节 燃气和燃油热设备
 - 第四节 电热设备
- 第四章 烹饪制冷设备
 - 第一节 制冷的概述
 - 第二节 冷藏冷冻设备
 - 第三节 冷藏保鲜设备
- 第五章 洗涤消毒设备
 - 第一节 洗涤设备
 - 第二节 消毒设备
- 第六章 烹饪器具与设备的管理
 - 第一节 烹饪器具与设备的管理概述
 - 第二节 烹饪设备的合理选择与配置
- 主要参考文献

<<烹饪器具与设备>>

章节摘录

插图：第一章烹饪器具第一节概述烹饪器具是在烹饪历史发展过程中逐渐形成、发展并丰富起来的。烹饪器具具有实用目的与审美价值紧密相连的特点，如陶器的器形从实用需要设计出发，本意为放置平稳，受热均匀，但却给人以对称、均衡美的感受。

中国烹饪器具之美美在质、美在形、美在装饰、美在与肴饌的和谐。

如早期人类用来烹煮及盛装食物用的陶钵、陶盆、陶豆、陶碗。

商周时期专门盛饭用的簋，盛肉用的豆，盛放整羊、整牛用的俎，吃肉夹菜用的匕、箸等。

美食与美器的和谐搭配，是饮食美学的最高境界。

在享受美食的同时，更需要有从视觉到味觉的提升，精美的佳肴与精致的器具相配，令食者顿觉食色生香。

随着现代新材料、新技术、新工艺的大量采用，烹饪器具的种类变得越来越丰富。

这些烹饪器具的使用不仅能够简化烹饪加工过程、规范烹饪加工方法，更能营造出科学合理、绿色健康的饮食活动。

一、烹饪器具的概念和分类（一）烹饪器具的概念烹饪是指对食物原料进行合理选择搭配，加工调制，使之成为色、香、味、形、质、器、养兼备的安全无害的、利于吸收的、有益于健康的、强身健体的各式菜点及饮品。

而器具则是指在日常生活和生产中使用的较小及比较简单的工具和器皿。

其中工具是指能够方便人们完成工作的器具，而器皿泛指盆、罐、碗、杯、碟等日常用具或玻璃仪器。

因此烹饪器具的概念可概括为在饮食产品烹饪加工以及餐饮消费过程中所使用的各种小型的、较为简单的工具和器皿。

<<烹饪器具与设备>>

编辑推荐

《烹饪器具与设备》：高等教育“十一五”规划教材，高职高专餐旅管理与服务类专业教材系列

<<烹饪器具与设备>>

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>