

<<冷菜冷拼与食品雕刻技艺>>

图书基本信息

书名：<<冷菜冷拼与食品雕刻技艺>>

13位ISBN编号：9787040260540

10位ISBN编号：7040260549

出版时间：2009-7

出版范围：高等教育

作者：周妙林//夏庆荣

页数：169

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>

<<冷菜冷拼与食品雕刻技艺>>

前言

《冷菜、冷拼与食品雕刻技艺》自2002年出版以来，因其理论的前瞻性，突出地体现了课程改革、能力本位、实用导向、弹性学习的教材编写思想，受到全国中等职业教育烹饪专业广大师生的欢迎。随着职业教育的大改革大发展，教材内容也应该有相应的调整，以更好适应教学需要。为此我们在本书第一版的基础上进行了必要的修订。

本着“删旧推新、去繁就简、案例解析、易懂实用、利教利学”的原则，本书主要从两方面做了修订：首先是体例的调整。

在每章正文前增加了“案例导入”。

在每章末增加了本章小结，作为对本章知识的回顾和总结。

在每章中增加了“小提示”，用来增加知识的深度和广度，以扩大知识面、增加实用性。

其次是课后练习的调整。

对每章后的思考与练习进行了调整，使题型多样化。

例如增加了选择题、填空题、判断题、简答题、实践题，满足学生多形式、多角度练习的需要。

本书由南京旅游职业学院周妙林编写绪论，第一、七章；南京旅游职业学院张荣春编写第二、三章；上海商贸旅游学校夏庆荣编写第四章；上海市徐汇职业高级中学范强负责编写第五、六章。

全书由周妙林和夏庆荣任主编，周妙林统稿。

本书采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照本书最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作，可查询图书真伪并赢取大奖。

<<冷菜冷拼与食品雕刻技艺>>

内容概要

《冷菜、冷拼与食品雕刻技艺(烹饪专业)(第2版)》这本书是中等职业教育烹饪专业国家规划教材，是在2002年版本的基础上修订而成的。

考虑到烹饪职业教育及其专业课程本身的发展变化，此次修订，保持了第一版教材的体系结构，删除了过时的内容，增加了新内容，与行业标准的“应知”、“应会”相结合，以满足职业岗位能力培养的需要。

全书分7章，内容包括：绪论，冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识，冷菜制作方法，冷盘拼制方法，食品雕刻方法，菜肴的盘饰及果盘制作，筵席冷盘的设计与冷菜、冷拼的创新等。

<<冷菜冷拼与食品雕刻技艺>>

书籍目录

绪论本章小结思考与练习第一章 冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识第一节 冷菜、冷拼与食品雕刻制作的主要设备和工具第二节 冷菜、冷拼制作的基本知识第三节 食品雕刻制作的基本知识本章小结思考与练习第二章 冷菜制作方法第一节 拌、炆、腌的概念、特点与菜例第二节 醉、糟、泡的概念、特点与菜例第三节 盐水煮、白煮的概念、特点与菜例本章小结思考与练习第三章 冷菜制作方法(二)第一节 卤、酱、冻的概念、特点与菜例第二节 油炸卤浸、油焖的概念、特点与菜例第三节 腊、风、熏的概念、特点与菜例第四节 烤、脱水制品的概念、特点与菜例本章小结思考与练习第四章 冷盘拼制方法第一节 冷盘拼制的艺术要求第二节 冷盘拼制技艺本章小结思考与练习第五章 食品雕刻方法第一节 花卉、虫鱼的雕刻第二节 鸟兽、山水的雕刻第三节 人物、其他品种的雕刻第四节 瓜盅、瓜灯的雕刻第五节 黄油雕、冰雕、糖雕第六节 食品雕刻制品应用及贮藏本章小结思考与练习第六章 菜肴的盘饰及果盘制作第一节 菜肴的盘饰第二节 果盘制作本章小结思考与练习第七章 筵席冷盘的设计与冷菜、冷拼的创新第一节 筵席冷盘的设计第二节 冷菜、冷拼的创新本章小结思考与练习主要参考书目附彩图注：带“*”部分为选学内容

<<冷菜冷拼与食品雕刻技艺>>

章节摘录

插图：（一）冷菜、冷拼与食品雕刻的特点冷菜、冷拼与食品雕刻质量的优劣及运用得当否，直接影响菜肴的质量和对整个筵席菜肴的评价，因此我们必须认真研究冷菜、冷拼与食品雕刻的一些操作规律，了解与热菜制作的相似方面及不同之处，掌握其制作过程中的特点，从而在制作过程中，使色、香、味、形、器等几方面达到完美的境地。

1.选料上的特点冷菜、冷拼与食品雕刻制作在选料上既有制作热菜的标准，也有它们的特殊要求。有些冷菜光调味，不加热，如“葱油黄瓜”、“醉虾”等；有的冷菜为了保持色泽、脆嫩，放入沸水锅中一烫即可，如“芝麻拌菜心”等；有的不宜煮至酥烂，为了保持鲜嫩，成熟就行，如“炆腰片”、“盐水大虾”等。

因此选用制作冷菜的原料一定要新鲜、脆嫩、无毒。

食品雕刻对原料的要求也十分讲究，如雕刻“西瓜灯”、“冬瓜盅”、“孔雀”等作品必须选用色泽一致，大小适宜，新鲜脆嫩的原料才能符合要求。

根据冷菜、冷拼与食品雕刻制作的需要，有时对原料的品种、色泽、生产的季节和原料某一部位的选择等都有一定的要求，否则就无法保证冷菜、冷拼与食品雕刻应有的特色。

2.烹调上的特点冷菜与热菜在烹调上有显著的区别。

冷菜的口感要求主要是干香、鲜嫩、酥脆、不腻，采用的烹调方法有酱、卤、拌、炆、糟、醉等。

极大部分冷菜制作过程中不需要挂糊上浆，不勾芡；而热菜恰恰相反。

有些冷菜只调不烹，热菜则都需要烹调；冷菜宜冷吃，而热菜则要趁热食用。

有些冷菜为了增加香味，使用的调味品和各种香料多达几十种，如八角、桂皮、花椒、橘皮、丁香、山奈、咖喱粉、芝麻酱、麻油等，在食用冷菜时越嚼越香；而热菜的香味是随热气散发的香来刺激食欲的。

有些冷菜为了达到脆嫩的要求，除讲究选料的要求以外，还特别注重火候，如“白斩鸡”、“酒醉蛋”、“拌芹菜”等，若加热时间过长或太短，火力太大或过小，不仅达不到成品应有质量，而且不易装盘，影响美观。

3.刀工上的特点冷菜在刀工上与热菜既有相同之处，又有自身特点和要求。

冷菜大多数是先烹调后切配，原料极大部分是熟料。

热菜可先切配后烹调，原料极大部分是生料，再经加热烹调其形状会有些变化，有的还需挂糊上浆，其形状变化更大。

相对而言，热菜的刀工要求没有冷菜要求那么高。

而冷菜经过熟制后，均比较酥软，切坏了不易返工，切配装盘后直接上桌，而且冷菜的装盘特别讲究整齐美观，不论切丝、片、条、块，大小厚薄必须一致，下刀要干净利落，整齐划一。

还要根据冷菜原料的不同性质，灵活运用各种刀工技法。

如有些原料较松软，有些原料较脆嫩，有的带骨，有的不带骨，刀工的轻、重、缓、急要注意分寸。

<<冷菜冷拼与食品雕刻技艺>>

编辑推荐

《冷菜、冷拼与食品雕刻技艺(烹饪专业)(第2版)》是由全国中等职业教育教材审定委员会审定。

<<冷菜冷拼与食品雕刻技艺>>

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>