

<<中式烹调技能>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调技能>>

13位ISBN编号：9787111234777

10位ISBN编号：7111234774

出版时间：2008-4

出版时间：机械工业出版社

作者：程三望 编

页数：216

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>

<<中式烹调技能>>

内容概要

为了贯彻实施国家“农村劳动力技能就业计划”，我们根据农民工培训的职业特点开发了这套实用性、针对性强的“农村劳动力转移技能培训用书”。

本书主要包括：烹饪的起源、发展情况。

中国的四大菜系，烹饪原料的认识与加工，切配加工技术，冷热菜的烹调技法，基础的营养卫生知识等内容。

全书以职业岗位技能为主线，结构清晰，内容深入浅出，图文并茂，实用性强，适合有志踏上中式烹调师岗位的人员使用。

本书可作为各类农村劳动力转移技能培训班的培训用书，同时也可作为军地两用人才，下岗、转岗、再就业人员上岗取证的短期培训用书，还可作为相关职业读者的自学读物。

<<中式烹调技能>>

书籍目录

编写说明前言绪论 一、烹饪与烹调 二、地方风味与四大菜系 三、厨师的职业道德及要求 四、厨房的卫生与操作安全课题一 认识和加工常见的烹饪原料 第一节 烹饪原料基础知识 一、烹饪原料的分类 二、烹饪原料的感官检验 三、烹饪原料的变质与保管 第二节 加工常见蔬果类 一、蔬果类的洗涤方法及加工原则 二、蔬菜的分类 三、常用蔬果简介 技能训练1 苦瓜的初加工 技能训练2 冬瓜的初加工 技能训练3 菜心的初加工 技能训练4 大白菜的初加工 技能训练5 芥菜、小白菜的初加工 技能训练6 慈菇的初加工 第三节 加工常见的水产品 一、鱼、虾、蟹类的质量鉴别 二、水产品的雌雄鉴别 三、常见水产品介绍 四、鱼去内脏的方法 五、水产品初步加工的原则 技能训练7 鲢鱼、大头鱼、鳊鱼、鲮鱼、鲤鱼、鲫鱼和鲢鱼的加工 技能训练8 桂鱼、鲈鱼、石斑鱼和银雪鱼的加工 技能训练9 生鱼的加工 技能训练10 山斑鱼、乌鱼和笋壳鱼的加工 技能训练11 白鲢的加工 技能训练12 甲鱼和山瑞的加工 技能训练13 蟹的加工 技能训练14 蚝、鱿鱼、鲜墨鱼和螺的加工 技能训练15 龙虾的加工 第四节 认识和加工畜禽蛋类 一、畜禽肉的常用品种 二、畜禽肉的组织结构 三、畜禽肉宰杀后的变化阶段 技能训练16 鸡的宰杀 四、原料的分档取料 五、蛋的组织结构、新鲜度鉴别及保存 第五节 认识和加工干货原料 一、干货的干制方法与分类 二、常用干货品种及质量鉴别 三、干货的涨发方法课题二 切配技术课题三 烹调基础知识课题四 热菜的烹调技法课题五 冷菜的制作课题六 基础营养卫生知识附录参考文献

<<中式烹调技能>>

章节摘录

绪论一、烹饪与烹调烹饪可简单理解为“加热，制熟”。

烹即“加热”，饪即指“熟食”，合起来即指通过加热使食物原料由生变熟的全过程。

广义的烹饪是食品加工制作技术的泛称，狭义的烹饪可理解为菜肴与面点的制作，而不包括酿酒、饮料等其他食品的加工生产。

烹调是指厨师对食品原料进行选择、切削、拼配、炊制、调味和装盘的全部操作过程。

其中，“烹”通常理解为加热烹制，“调”通常理解为配料、调味。

烹调是从烹饪转化而来的，但范围较烹饪窄，一般仅指饭菜的制作，而不包含面点类的制作。

二、地方风味与四大菜系地方风味亦称为风味流派、帮或菜系，是指由于地理环境、气候物产、历史变迁、文化传统、宗教信仰、民族习俗以及烹调工艺诸因素的影响，长期以来在某一地区所形成的多数菜肴，尤其是有代表性的一些菜肴，在烹制方法上都和平时所说的外地菜肴有所不同，并在当地流传极广、深受当地人们喜爱的一整套传统膳食体系。

<<中式烹调技能>>

编辑推荐

《中式烹调技能》可作为各类农村劳动力转移技能培训班的培训用书，同时也可作为军地两用人才，下岗、转岗、再就业人员上岗取证的短期培训用书，还可作为相关职业读者的自学读物。

<<中式烹调技能>>

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>