

<<粤菜制作工艺>>

图书基本信息

书名：<<粤菜制作工艺>>

13位ISBN编号：9787504548696

10位ISBN编号：7504548693

出版时间：2005-05-01

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：谢飞明

页数：141

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>

前言

为贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》，推进高等职业技术教育更好地适应经济结构调整、科技进步和劳动力市场的需要，推动高等职业院校实施职业资格证书制度，加快高技能人才的培养，劳动和社会保障部教材办公室在充分调研和论证的基础上，组织编写了高等职业院校系列教材。

从2004年起，陆续推出数控类、电工类、模具设计与制造、电子商务、电子类、烹饪类专业教材，并将根据需要不断开发新的教材，逐步建立起覆盖高等职业院校主要专业的教材体系。

在高等职业院校系列教材的编写过程中，我们始终坚持了以下几个原则：一是坚持高技能人才的培养方向，从职业（岗位）分析入手，强调教材的实用性；二是紧密结合高职院校、技师学院、高级技校的教学实际情况，同时，坚持以国家职业资格标准为依据，力求使教材内容覆盖职业技能鉴定的各项要求；三是突出教材的时代感，力求较多地引进新知识、新技术、新工艺、新方法等方面的内容，较全面地反映行业的技术发展趋势；四是打破传统的教材编写模式，树立以学生为主体的教学理念，力求教材编写有所创新，使教材易教易学，为师生所乐用。

烹饪类专业教材主要包括《烹饪原料及初加工》《中餐烹调工艺》《西餐烹调工艺》《冷拼制作与食品雕刻》《筵席设计与菜点开发》《营养与食疗》《鲁菜制作工艺》《川菜制作工艺》《粤菜制作工艺》《淮扬菜制作工艺》《湘菜制作工艺》《潮州菜制作工艺》《宫廷菜制作工艺》《地方名小吃欣赏》等，可供高职院校、技师学院、高级技校烹饪类专业使用。

在上述教材编写过程中，我们得到有关省市劳动和社会保障部门、教育部门，以及高等职业院校、技师学院、高级技校的大力支持，在此表示衷心的感谢。

同时，我们恳切希望广大读者对教材提出宝贵的意见和建议，以便修订时加以完善。

<<粤菜制作工艺>>

内容概要

本书为全国高等职业技术学院烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学院、高级技校相关专业使用。

主要介绍了粤菜的形成与发展，粤菜制作工艺，以及蒸、煲、炖、炒、焖、扒、煎、炸、、焗、浸、灼、清、滚、烩、煮、卤、烤等烹调方法。

本书也可作为高级技术人才培养用书。

本书由谢飞明编写。

<<粤菜制作工艺>>

书籍目录

第一章 概述	§ 1—1 粤菜的形成与发展	§ 1—2 粤菜的特点	思考题	第二章 粤菜制作工艺基础
	§ 2—1 茸胶制作工艺	§ 2—2 腌制工艺	§ 2—3 上浆上粉工艺	§ 2—4 熬汤工艺
	§ 2—5 酱汁调配工艺	思考题	第三章 烹调方法——蒸、煲、炖	§ 3—1 蒸
	§ 3—3 炖	思考题	第四章 烹调方法——炒	§ 3—2 煲
熟炒法	思考题	第五章 烹调方法——焖、扒	§ 4—1 泡油炒法	§ 3—3 炖
思考题	第六章 烹调方法——煎、炸	§ 5—1 焖	§ 4—2 软炒法	§ 4—3 熟炒法
§ 6—1 煎	§ 6—2 炸	思考题	第七章 烹调方法—— 、焗	§ 4—3 熟炒法
§ 7—1	§ 7—2 焗	思考题	§ 7—1	§ 7—1
§ 8—1 清	思考题	第八章 烹调方法——浸、灼、清	§ 8—1 浸	§ 8—2 灼
§ 8—3 清	思考题	第九章 烹调方法——滚、烩、煮	§ 8—1 浸	§ 8—2 灼
§ 9—1 滚	§ 9—2 烩	§ 9—3 煮	§ 9—1 滚	§ 9—2 烩
§ 9—2 烩	§ 9—3 煮	思考题	§ 9—2 烩	§ 9—3 煮
§ 10—1 卤	§ 10—2 烤	思考题	§ 10—1 卤	§ 10—2 烤
§ 10—1 卤	§ 10—2 烤	思考题	§ 10—1 卤	§ 10—2 烤
§ 10—2 烤	思考题	第十一章 刺身与鱼生	§ 10—2 烤	思考题
参考文献				

章节摘录

2. 茸胶的形成机理茸胶的形成主要过程是加水、加盐、搅拌上劲。

茸状的肌肉，其吸附水分的表面积比原来大大地增加了，边搅拌边加水，增加了肉茸对外加水分的吸附能力。

肉茸对水分的吸附既可以是蛋白质极性基团的化学吸附，也可以是非极性基团的物理吸附以及水分子与水分子之间发生的多分子层吸附；由于剁碎及搅拌的原因，在肉茸内部形成了大量的毛细管微孔道结构，在毛细管内水所形成的蒸气压低于同温度下外部水的蒸气压，所以毛细管能固定住大量的水分，这些都是肉茸能再吸附大量水分的重要原因。

如果在搅拌肉茸时加入适量盐分，吸水量还能进一步增加，其原因是食盐是一种易溶于水的电解质，它溶解在水里，电离为钠离子和氯离子进入肉茸的内部，使肉茸内水溶液的渗透压增大，因此外部的水就更容易进入肉茸。

同时，加盐后增大了肌肉球蛋白分子在水中的溶解度，这样也加大了球蛋白分子的极性基团对水分子的吸附量。

所以肉茸经加水、加盐搅拌成茸胶以后，吸收了水分，使其口感更加嫩滑爽口。

二、影响茸胶质量的因素1. 盐的浓度及投放时间茸胶能否达到细嫩而有弹性的质感，跟盐的浓度和投放时间有直接的关系。

以鱼胶为例，据食品工艺学的有关资料介绍，形成鱼茸胶最佳弹性的食盐浓度在 $0.6 \sim 1.2 \text{ mol/L}$ 的范围为佳，调茸时应先往鱼茸中逐步加水，并不断搅拌，使鱼肉细胞周围溶液的浓度低于细胞内的浓度，这样细胞内的渗透压就大于细胞外，水在渗透压差的推动下，就能从细胞外向细胞内渗透，待到渗透平衡时，鱼茸吃够了水，再加盐搅拌上劲，这样做出来的鱼胶鲜嫩而富有弹性。

2. 温度和pH值范围制作茸胶的最佳温度是 20°C 左右，因为这一温度的茸胶最稳定，最利于肌肉活性蛋白质的溶出。

温度达到 30°C 以上时，茸胶的吸水能力下降，因为形成茸胶嫩度和弹性的主要蛋白质——肌球蛋白，在加盐后对热不稳定，所以夏天比冬天制茸胶的难度大些，夏天的投水量也稍少些，最好把制好的茸胶放入冰箱冷藏，使茸胶更加稳定，更利于成形，茸胶在 0°C 时体积最大而富有弹性。

在加热成熟时，温度一般控制在 85°C 左右，如果沸腾温度过高，茸胶易失去弹性而失形。

茸胶的弹性与茸胶的酸碱度也有密切关系，pH值在6以下，弹性能力下降，pH在6.5-7.2范围内形成的弹性最强。

粤菜厨师有时会在制茸胶时加些小苏打，原因就在于此。

3. 原料的选择（1）肌肉的选择制茸胶的原料可用鸡、鱼、虾、猪、牛、羊等动物肌肉，而且以脂肪与结缔组织少的部位为佳。

对畜类动物而言，应选用成熟期的肌肉组织，因僵直期的肌肉持水能力低，而且口感粗硬，肌肉的延伸性很差，黏性低，加热时容易散裂。

而充分解僵后的肌肉持水性增高，肉的质地软化，风味也显著增加。

<<粤菜制作工艺>>

编辑推荐

《粤菜制作工艺》由谢飞明编写。

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>