

<<红案>>

图书基本信息

书名：<<红案>>

13位ISBN编号：9787536465459

10位ISBN编号：7536465459

出版时间：2008-8

出版时间：四川科技

作者：吕懋国

页数：312

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>

<<红案>>

内容概要

“厨艺入门丛书”详细系统地介绍了烹饪设备器具的使用、烹饪原料的选用、原料的初加工、原料切配的样式和规格、各种味型的调制技术，以及菜点成品烹制的全过程等烹饪必备知识。

本书为该丛书之《红案——菜品烹制技法》。

全书着重介绍了基本的烹饪工艺和菜肴制作，分为凉菜、热菜两大部分。

本书可供读者自学，读者可以从选料、调味、烹制等不同角度，举一反三进行菜点创新，达到自学成才的目的。

书籍目录

第一章 烹饪设备与器具 第一节 炉灶设备 一、炉灶的结构 二、常用炉灶的种类及用途 三、炉灶的辅助工具 第二节 切配用具 一、人工切配用具 二、其他切配用具 第三节 烹调用具 一、锅与瓢的种类及使用 二、盛器及其他工具类 第四节 饮食器具 一、饮用具 二、食用具 第二章 烹饪原料 第一节 植物原料 一、叶类原料 二、根茎类原料 三、花果类原料 四、菌藻类原料 五、其他原料 第二节 动物原料 一、家畜类原料 二、家禽类原料 三、水产品类原料 第三节 干货原料 第四节 调味品 第三章 烹饪原料的预制加工 第一节 烹饪原料的初加工 一、果蔬原料的初加工 二、动物原料的初加工 三、干货原料的涨发加工 第二节 烹饪原料的精加工 一、刀工技法 二、原料成形规格及用途 三、菜肴的组配 四、菜肴命名 第四章 调味技术 第一节 复合调味品的预加工和复合味型归类 一、自制复合性调味品 二、复合味型归类 第二节 复合味的调制 一、冷菜复合味的调制及运用 二、热菜复合味的调制及运用 第五章 烹调方法 第一节 烹调前原料的优化加工技法 一、码味的方法 二、上浆、挂糊的种类与用途 三、勾芡的方法 四、制汤的方法 第二节 热菜烹调方法 一、油作为传热介质类 二、水作为传热介质类 三、汽作为传热介质类 四、辐射波、固体物作为传热介质类 第三节 冷热菜烹调方法 一、非加热类 二、加热类 第六章 菜品创新 第一节 菜肴创新的要求 一、要有创新意识 二、要掌握菜肴变化的规律 第二节 菜肴创新的基本因素 一、“主料、辅料”的变化与创新 二、“形”的变化与创新 三、“味”的变化与创新 四、“质地”的变化与创新 五、菜品的包装创新 六、菜肴命名的设想 第七章 凉菜烹制方法示例

章节摘录

第一章 烹饪设备与器具 烹饪设备和工具是从事烹饪工作所必需的成套器具，是学习烹饪技术的先决条件之一。

因此，作为一位学习烹饪技术的初学者，尤其应该尽快了解厨房各种设备和器具的性能，以便更好的熟悉、掌握和运用各种用具，为自己的学习和工作创造良好的条件。

第一节 炉灶设备 炉灶设备是烹调的最基本的加热设备，各种炉灶的结构不同，其作用也不同，为了更加有利于学习和使用，下面根据炉灶的结构、用途分别给予说明。

一、炉灶的结构 炉灶的结构一般根据取用的燃料和用途来设计。

炉灶严格的讲是有区分的：炉，一般是利用热辐射来直接加热至熟食品的设备，如烤炉、烘炉、熏炉、烤箱等，主要用于烤、烘、熏等烹饪方法；灶，一般是利用水、油、汽作为传热介质的传导传热和对流传热来加热至熟食品的设备，如炒灶、蒸灶等，主要用于炒、炸、蒸、烧、炖等烹饪方法。

下面根据取用的燃料来对炉灶结构进行介绍。

（一）燃煤炉灶的基本结构 燃煤灶，成本耗用较低，以煤炭、焦炭、蜂窝煤为燃料，一般分为有烟道灶和无烟道灶两大类型。

有烟道灶不能移动，常常固定在一个位置；无烟道灶大多可以移动，动方便，体积较小，常采用汽油桶或其他原料制作而成。

其结构大致如下： 1.有烟道炉灶结构 灶面 灶面位于炉灶最上方（不算烟道），是由光滑的平面和炮台组成。

它平面部分一般采用铺瓷砖或抹水泥，用于摆放用具。

.....

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>