

<<冷菜制作与艺术拼盘教与学>>

图书基本信息

书名：<<冷菜制作与艺术拼盘教与学>>

13位ISBN编号：9787563716821

10位ISBN编号：7563716823

出版时间：2009-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：陈怡君 编

页数：172

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>

<<冷菜制作与艺术拼盘教与学>>

内容概要

2005年,全国职教工作会议后,我国职业教育处在了办学模式与教学模式转型的历史时期,规模迅速扩大、办学质量需要不断提高已成为职业教育教学改革和发展的重要命题。

站在新的历史起跑线上,我们开展了《饭店服务与管理、烹饪专业校本课程开发》的研究工作,该项工作被列入广西“十一五”教育科研首批一级课题。

在开展课题的过程中,我们开发了烹饪专业的创新教学书系,主要有《热菜制作教与学》《冷菜制作与艺术拼盘教与学》《食品雕刻教与学》《中式面点制作教与学》《西式面点制作教与学》《西餐制作教与学》。

在校本课程的开发中,我们抓住职业教育就是就业教育的特点,强调对专业技能的训练,突出对职业素质的培养,以满足专业岗位对职业能力的需要。

为便于教与学,我们还大胆地进行了教材与教参合二为一的尝试,定位在教与学的指导上,意在降低教学成本,更重要的是让学生通过教与学的提示,明了学习的重点、难点,掌握有效的学习方法,从而成为自主学习的主体。

<<冷菜制作与艺术拼盘教与学>>

书籍目录

认识冷菜制作常用工具与设备 一、常用工具 二、常用设备第一篇 学习冷菜烹调方法(一) 模块1 拌 一、生拌——莴笋丝 二、熟拌——红油花腱 三、混合拌——怪味鸡片 模块2 炆 一、滑炆——腰丝 二、普通炆——虾仁炆西芹 三、特殊炆——南乳炆虾 模块3 腌 一、盐腌——辣莴笋 二、糖腌——冰糖银耳 模块4 醉 一、生醉——醉虾 二、熟醉——醉冬笋 模块5 糟 一、生糟——香糟蛋 二、熟糟——红糟鸡 模块6 泡 一、咸泡——泡豇豆 二、甜泡——泡子姜 模块7 盐水煮 一、盐水煮——盐水肫 二、盐水煮——盐水虾 模块8 白煮 一、白煮——蒜泥白肉 二、自煮——白切狗肉 第二篇 学习冷菜烹调方法(二) 模块9 卤 一、红卤——卤牛肉 二、白卤——卤子鸡 模块10 酱 一、普通酱——酱牛肉 二、特殊酱——蜜汁酱子排 模块11 冻、卷 一、冻——冻羊糕 二、卷——如意紫菜卷 模块12 酥炸、脱水 一、酥炸——油酥排骨 二、脱水——肉松 模块13 炸收、卤浸 一、炸收——葱辣豆腐 二、卤浸——卤浸鱼条 模块14 腊、风 一、腊——腊猪肉 二、风——风鸡 模块15 熏、糖粘 一、熏——熏鱼 二、糖粘——糖粘桃仁 模块16 烤 一、暗炉烤——叉烧鸭 二、烤箱烤——烤叉烧 第三篇 学习制作艺术拼盘 模块17 几何图案造型 一、单色拼盘 二、三色拼盘 三、什锦拼盘 模块18 植物造型 一、岁寒三友 二、荷塘春色 模块19 山水景观造型 一、象山水月 二、南国风光 模块20 器物造型 一、锦绣花篮 二、梅花玉扇 模块21 动物造型 一、双燕迎春 二、雄鸡报晓 三、大鹏展翅 模块22 多碟组合造型 一、蝶恋戏花 二、百鸟朝凤

<<冷菜制作与艺术拼盘教与学>>

章节摘录

插图：

<<冷菜制作与艺术拼盘教与学>>

编辑推荐

《冷菜制作与艺术拼盘教与学》由旅游教育出版社出版。

<<冷菜制作与艺术拼盘教与学>>

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>