

<<中式热菜制作(烹饪专业)>>

图书基本信息

书名：<<中式热菜制作(烹饪专业)>>

13位ISBN编号：9787040116519

10位ISBN编号：7040116510

出版时间：2008年9月1日

出版时间：高等教育出版社

作者：庄永全等编

页数：192

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>

<<中式热菜制作(烹饪专业)>>

前言

烹饪文化是中华民族优秀传统文化的重要组成部分，是世界文化宝库中的瑰宝。

餐饮业是旅游经济发展的一个重要支柱。

改革开放以来，特别是进入20世纪80年代以来，随着我国旅游经济的大发展，旅游餐饮业呈现出空前繁荣的景象，风味流派推陈出新、百花齐放、争奇斗艳，成为我国经济增长的一个亮点。

中等职业教育烹饪专业担负着为旅游餐饮业培养具有熟练技术、创新精神和创业能力的高素质劳动者的历史重任。

20世纪90年代以来，中等职业教育烹饪专业的发展逐步由扩张数量转移到提高质量的轨道上来。

近年来该专业招生人数一直处于稳定上升的趋势，毕业生的就业范围越来越广泛，发展前景看好。

但是，面对新的形势，由于主观和客观等方面的原因，烹饪专业的培养目标、课程结构、教学内容、教学方法仍相对滞后，特别是现用教材缺乏系统性、规范性和科学性。

为此，教育部“面向21世纪职业教育课程改革和教材建设规划”研究与发展项目将烹饪专业列入重点建设专业之一，而《中式热菜制作》教材正是根据“面向21世纪职业教育课程改革和教材建设规划”提出的实施中等职业学校重点建设专业（三年制）烹饪专业整体教学改革方案的研究成果，按照2001年教育部审定通过的“全国中等职业学校烹饪专业中式热菜制作教学基本要求”，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

《中式热菜制作》是烹饪专业的一门主干课，是专业实践课程教材。

本书内容突出餐饮服务业的发展需求，注重技能的培养，使培养目标、教学内容、教学方法与餐饮服务业接轨，适应市场需求。

本书的编写特点主要有：
1.注重职业教育的规律和特点，着力使教材在内容上做到理论联系实际，既有适度的理论知识，又注重技能操作。

2.在编写过程中突出对学生四个能力的培养，即：动手能力（职业技能），具体体现在烹调方法的章节；制作传统名菜的能力，具体体现在制作四大风味流派菜肴的章节；设计和制作筵席的能力，具体体现在四大风味流派设计和制作筵席能力的章节；更新和发展菜品的能力，具体体现在菜品的制作过程。

3.在编写过程中，强调能力，突出实用，在教材内容中注意与餐饮企业接轨，以企业的需求为教学的培养目标，使学生学到和掌握企业所需的最前沿的知识和技能，注意与职业技能鉴定内容相衔接，体现了烹饪新知识、新技术、新工艺、新方法的要求。

4.按知识模块分三大部分：基础模块，包括烹调方法篇；实践模块，包括四大风味流派篇；选学模块，包括筵席设计和制作篇。

<<中式热菜制作(烹饪专业)>>

内容概要

《中等职业教育国家规划教材：中式热菜制作（烹饪专业）》是根据教育部2001年颁布的“中等职业学校烹饪专业课程设置”中主干课程“中式热菜制作教学基本要求”，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

《中等职业教育国家规划教材：中式热菜制作（烹饪专业）》共分11章，重点讲述了中式热菜的烹调方法、四大风味流派、筵席制作等。

《中等职业教育国家规划教材：中式热菜制作（烹饪专业）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

<<中式热菜制作(烹饪专业)>>

书籍目录

烹调方法篇第一章 热菜烹调方法概述第一节 热菜烹调方法的概念第二节 热菜烹调方法的种类第二章 水煮法第一节 烧第二节 扒第三节 煨第四节 炖第五节 烩第六节 焖第七节 氽第八节 煮第九节 焗第十节 蜜汁第十一节 焗第三章 油烹法第一节 炒第二节 炸第三节 爆第四节 熘第五节 煎第六节 贴第七节 烹第八节 拔丝第九节 挂霜第四章 汽烹法第一节 蒸第二节 熏第五章 辐射法第一节 烤第二节 微波烹调第六章 其他烹调方法第一节 盐烹第二节 石烹四大风味流派篇 第七章 山东菜制作工艺第一节 山东菜基本概况第二节 山东菜基本特征第三节 山东代表性菜肴 第八章 四川菜制作工艺第一节 四川菜基本概况第二节 四川菜基本特征第三节 四川代表性菜肴 第九章 江苏菜制作工艺第一节 江苏菜基本概况第二节 江苏菜基本特征第三节 江苏代表性菜肴 第十章 广东菜制作工艺第一节 广东菜基本概况第二节 广东菜基本特征第三节 广东代表性菜肴筵席制作篇 第十一章 筵席设计和制作第一节 山东风味筵席第二节 四川风味筵席第三节 江苏风味筵席第四节 广东风味筵席主要参考书目附彩图

<<中式热菜制作(烹饪专业)>>

章节摘录

第一章 热菜烹调方法概述 教学目标：通过对热菜烹调方法的了解，明确热菜工艺是烹调工艺形成和发展的核心；掌握烹调方法的概念和特点；熟悉热菜烹调方法的分类方法和种类。

第一节 热菜烹调方法的概念 中国烹饪博大精深，源远流长，是中华民族优秀传统文化的重要组成部分。

中国烹饪与法国烹饪、土耳其烹饪齐名，并称为世界烹饪的三大风味体系。

中国菜肴以独到的色、香、味、形、质、器、养成为饮食时尚，被人们所推崇。

以味的艺术享受为核心，以养的物质享受为目的，构成中国菜肴的最大特色。

一、热菜在烹调工艺中的地位和作用 热菜制作是中国烹调艺术的集中体现，反映了精湛的烹调工艺和技艺。

热菜制作按风味流派可划分为山东菜制作工艺、四川菜制作工艺、江苏菜制作工艺、广东菜制作工艺、湖南菜制作工艺、安徽菜制作工艺、浙江菜制作工艺、福建菜制作工艺等，按烹调方法可划分为水烹法制作工艺、油烹法制作工艺、汽烹法制作工艺、辐射法制作工艺、其他烹调方法制作工艺等，按筵席制作可划分为大菜、头菜、热菜、饭菜、甜菜、汤羹类等。

别具一格的特色菜是各地风味流派和各地风味筵席的烹饪艺术精华。

热菜工艺是烹调工艺形成和发展的核心。

热菜发展史在中国烹调发展史上占有重要地位和作用。

二、热菜烹调方法的概念和特点 烹调方法也叫烹调技法，简称技法，一般是指把经过初步加工、切配、腌渍后的半成品或原料，进行加热和调味，制成不同风味菜肴的制作工艺。

烹调方法是烹调技术的核心，是在菜肴烹调工艺中起到决定性作用的环节。

<<中式热菜制作(烹饪专业)>>

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>