

<<烹调工艺学>>

图书基本信息

书名：<<烹调工艺学>>

13位ISBN编号：9787040124774

10位ISBN编号：7040124777

出版时间：2003-6

出版时间：高等教育出版社

作者：季鸿崑 编

页数：376

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>

<<烹调工艺学>>

前言

《烹调工艺学》是烹饪教学体系中一门最重要的课程，在烹饪学历教育的任何一个层次都是如此，它是烹饪技术体系中技能性最强的一个部分。

中国烹饪技术体系形成于3 000年前，具有强烈的民族特色。

本教材的主要教学任务就是阐述这个体系的具体内涵。

从近代科学分类体系上讲，烹饪学是食品科学的一个分支，因此从科学原理上，烹饪工艺技术和食品工程技术没有本质的区别，只不过烹饪工艺偏于传统的手艺，而食品工程偏于近代科学技术而已。

目前中国烹饪职业教育主要有中等和高等两个层次，而高等学历层次的烹饪专业主要是三年制的高职或高专，间或也有些学校把本专业的学制定为两年，但也有少数学校设有四年制的本科，不过它们的培养目标和三年制的高等职业教育并无多大区别，基本上都是技能型的餐饮行业从业技术人才，毕业生的研究能力的培养并不突出。

从国内各学校的教学计划看，本课程的教学时数一般都在100-120学时之间，本教材的编写就是遵循这一原则进行的。

其间不仅要顾及与中等烹饪教育的衔接，又要体现高等教育的一般规律，在“够用”和“必需”的原则下，适当增加教材的科技含量，这是烹饪类学科教学走向科学化和现代化，提高学生专业创新能力所完全必要的。

在国内已有几种相关教材出版，并且为各学校自行选用，也为餐饮业从业人员所关注。

我们此次编写，对于这些教材的成功之处，作了不同程度的吸收。

在这里谨向有关的编著者表示诚挚的谢意。

这些书籍的名录列于本书后。

本教材分两部分，第一部分为原理部分，第二部分为技能训练部分。

原理部分由季鸿堯同志和陈金标同志合作编写，其中的第一、八、九、十、十三、十四章由季鸿堯同志执笔，第二、三、四、五、六、七、十一、十二章由陈金标同志执笔。

谢强同志参与了第二章的编写工作，冯玉珠同志对部分章节提了修改建议，胡建国同志编写了配套的实习教程，曹健同志绘制了部分图稿。

全书由季鸿堯同志统一审阅定稿。

由于编写时间仓促，考虑不够周密，缺点错误在所难免，希望广大读者特别是从事教学实践的老师多多指正，以便及时改进。

<<烹调工艺学>>

内容概要

《烹调工艺学》是教育部新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目成果，是组织有关教育部高职高专教育专业教学改革试点院校编写的。

主要内容包括烹饪原料的鉴别和选择，鲜活原料的初加工，干制原料的涨发和加工制品的处理，烹饪原料的精加工，淀粉胶体的原理及烹调应用，菜肴的组配工艺，烹饪原料制熟处理的基本原理和技法，风味调配，冷菜制作工艺，菜肴的装盘与美化工艺，烹饪原料在成菜过程中的变化和菜肴质量的评价体系，菜肴和大众化膳食等。

《烹调工艺学》最后还安排了实验教程。

《烹调工艺学》内容全面、系统，吸收了国内外最新研究成果，力求反映最新研究动态，突出案例教学的特点，增强了教材的生动性，以提高学生的学习兴趣。

《烹调工艺学》可作为高等职业院校、高等专科院校、成人高等院校、本科院校高职教育烹饪专业学生学习用书，也可供五年制高职学校、中等职业学校学生及其他有关人员使用。

书籍目录

第一部分 原理篇 第一章 绪论 第一节 中国烹饪概述 第二节 烹饪工艺的基本要素 第二章 烹饪原料的鉴别与选择 第一节 烹饪原料的鉴别 第二节 烹饪原料的选择 第三章 鲜活原料的初加工 第一节 植物原料的初加工 第二节 畜类原料的初加工 第三节 禽类原料的初加工 第四节 水产原料的初加工 第四章 干制原料的涨发和加工制品的处理 第一节 烹饪原料的干制及涨发概述 第二节 水渗透涨发工艺原理及实例 第三节 热膨胀涨发工艺原理及实例 第四节 其他加工制品的处理 第五章 烹饪原料的精加工 第一节 刀工工艺概述 第二节 刀法种类及适用范围 第三节 剞花刀工艺 第四节 基本料形及应用特征 第五节 肉糜的制作及应用 第六节 花色热菜的坯形加工 第六章 淀粉胶体的性质及烹调应用 第一节 淀粉胶体的性质 第二节 挂糊和拍粉技术 第三节 上浆技术 第四节 勾芡技术 第七章 菜肴的组配工艺 第一节 单一菜肴的组配 第二节 整套菜肴的组配 第三节 菜肴的营养组配及其对人员的要求 第八章 烹饪原料制熟处理的基本原理 第一节 烹饪原料制熟处理的目的和意义 第二节 烹调加热设备 第三节 传热学基本原理 第四节 火候和火候的运用 第九章 烹饪原料加热制熟处理技法 第一节 预熟处理和成菜制熟处理 第二节 单一加热技法和复合加热技法 第十章 风味调配 第一节 食品和菜肴的风味 第二节 味和调味 第三节 增香和调香 第四节 调色和配色 第五节 调形和调质 第十一章 冷菜制作工艺 第一节 冷菜工艺概述 第二节 冷菜的加工制作 第三节 冷菜拼摆装盘 第四节 冷菜的卫生控制 第十二章 菜肴的装盘与美化工艺 第一节 菜肴的造型与盛装技术 第二节 菜肴的装饰美化技术 第三节 雕刻工艺 第四节 中国菜肴的命名规律与原则 附录 菜肴装饰方法图例 第十三章 烹饪原料在成菜过程中的变化和菜肴质量的评价体系 第一节 烹饪原料在成菜过程中的变化 第二节 菜肴成品的质量控制 第三节 菜肴质量的评价方法 第十四章 菜肴和大众化膳食 第一节 家庭日常饮食 第二节 大锅菜的质量控制 第三节 中式快餐品种的选型和创新 第二部分 实训篇 第十五章 基本技能训练 一、烹调技能训练教学准备与要求 二、烹调器具使用与保养 三、刀法基本技能训练--直刀法 四、炉案操作工艺预备 五、刀法基本技能训练--平刀法 六、汤类菜肴示范与训练 七、刀法基本技能训练--斜刀法 八、新鲜植物原料初步处理 九、水产类菜肴示范 十、水产动物原料的初步处理及分档 十一、水产类菜肴烹调训练(一) 十二、水产类菜肴烹调训练(二) 十三、陆生动物原料的初步处理及分档 十四、焯水工艺 十五、制汤工艺 十六、家畜原料的分档 十七、调味工艺 十八、肉糜制作工艺 十九、保护性烹调工艺 第十六章 综合技能训练 一、刀工应用训练 二、干制原料发制工艺 三、发制原料烹调工艺 四、发制原料烹调训练 五、剞花刀工艺 六、花刀原料烹调训练 七、整料去骨工艺示范 八、整料去骨工艺训练 九、热菜烹调法--水导热法(示范) 十、水导热法烹调训练 十一、热菜烹调法--油导热法(示范) 十二、油导热烹调训练 十三、油导热烹调法--炸法(示范) 十四、炸法训练 十五、热菜烹调法--气固导热法(示范) 十六、气固导热法烹调训练 十七、热菜烹调法--其他导热法(示范) 十八、其他导热法训练 十九、凉菜烹调示范 二十、凉菜烹调法训练 二十一、冷盘的拼摆步骤及手法 二十二、一般冷盘制作训练 二十三、花色冷盘(图案冷盘)训练 二十四、花色冷盘(象形冷盘)制作示范 二十五、花色冷盘(象形冷盘)制作训练 二十六、食品雕刻工艺示范(一) 二十七、食品雕刻工艺示范(二) 二十八、组合式食品雕刻工艺示范 二十九、组合式食品雕刻训练 三十、菜肴装饰工艺 三十一、菜肴组配工艺与宴席设计 三十二、菜品陈列 三十三、宴席制作与菜品陈列训练 烹调技能训练教案样例(参考) 参考文献

章节摘录

版权页：插图：（3）主盘加围碟。

这种形式多见于中、高档宴席冷菜。

主盘主要采用“花式冷拼”，即挑选特定的冷菜制品，运用一定的刀工技术和装饰造型艺术，在盘中镶拼出花鸟、山水、建筑、器物等图案。

花拼的设计常牵涉到办宴意图，即宴席主题，如婚宴多用“鸳鸯戏水”，寿宴多用“松鹤延年”，迎宾宴席多用“满园春色”，祝捷宴席多用“金杯闪光”。

由于花式冷拼制作繁琐，费工、费时，特别是拼摆时，多用便于切割的上好的整料，导致下脚料极多，造成严重的浪费，一般宴席席桌较多，从而延长了花拼制作时间，由此带来卫生上的不安全性。

尽管花式冷拼是以“食用”为前提拼制而成的，但上席后顾客往往只“目食”，而不忍下箸，所以目前多数饭店举办宴席都舍弃花式冷拼，而以风味独特、食用性强的冷菜替代，如“盐焗鸡”、“酱鸭”、“糟卤拼盘”等，这类冷菜经刀工处理后，拼摆成整形，略加点缀，色香味形俱佳，颇受顾客欢迎。

花式冷拼不能单上，须配围碟（即“单盘”）上桌，单调的花拼没有围碟陪衬，显得宴席的冷菜部分虚而无实，成为花架子，失去了食用性；围碟是主盘的陪衬，呈等距离相对称环绕排列，以形成众星捧月之势，可以丰富宴席冷菜的味型和弥补主盘的不足。

每盘食料的用量一般在100 g左右。

如只有围碟而没有主盘，就不能突出高、中档宴席的规格和办宴意图，即宴会主题，因而两者的结合是密不可分的。

（4）各客冷菜拼盘。

随着国内国际间的交流日益频繁，有外宾参与的重大宴会越来越多，而上述冷菜组合形式越来越不适应这类宴会的要求，一种新的各客冷菜拼盘应运而生，它是为每个客人都制作一份拼盘，较好地适应了“分食制”的要求。

如2001年10月20日，在上海国际会议中心举行的APEC欢迎晚宴的菜谱是一个冷盘、四道热菜、一道点心加水果。

冷菜名为“迎宾冷盘”，是用烤鸭肉、芦笋、鹅肝、白煮蛋、大马哈鱼子等组成，用加银盖的12寸盘盛装。

掀开银盖，跃入眼帘的是一幅“画”：“鲜花”植立于“泥”中，“泥土”是两片连肉带皮的烤鸭，“花秆”是植在“泥”上的三根芦笋，“花叶”是三角形的两片鹅肝，圆形“花盘”由三片白煮蛋的蛋白围成，“花蕾”由三四粒名贵的红、黑鱼子组成，这是产于乌苏里江的大马哈鱼子。

这道冷拼堪称各客冷菜拼盘的经典之作。

2.热菜 热菜一般由热炒、大菜组成，它们属于宴席食品的“躯干”，质量要求较高，排菜应跌宕变化，好似浪峰波谷，逐步将宴席推向高潮。

（1）热炒。

一般排在冷菜后、大菜前，起承上启下的过渡作用。

它多系速成菜，以色艳、味美、鲜热爽口为特点，一般是4~6道。

有“单炒”（只炒一种菜）、“拼炒”（炒两种菜拼装）等形式。

热炒原料多用鲜鱼、畜禽或蛋奶、果蔬，主要取其质脆鲜嫩的部位，加工成丁、丝、条、片或花刀形状，采用炸、熘、爆、炒等快速烹法，大多是在30 s至2 min内完成，为快烹速成，常采用旺火热油、兑汁调味，使成菜脆美爽口。

每道菜所用净料多为300 g左右，用8~9寸的平圆盘或腰盘盛装。

可以连续上席，也可以间隔在大菜中穿插上席，一般质优者先上，质次者后上，突出名贵物料；清淡者先上，浓厚者后上，防止味的互相压抑。

<<烹调工艺学>>

编辑推荐

《新世纪高职高专教改项目成果教材:烹调工艺学》是教育部新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目成果。

《新世纪高职高专教改项目成果教材:烹调工艺学》可作为普通高等院校、高等职业院校、高等专科学校、成人高等院校相关专业学生学习用书,也可供五年制高职院校、中等职业学校及其他有关人员使用。

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>