第一图书网, tushu007.com

<<西餐烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<西餐烹调技术>>

13位ISBN编号：9787040140798

10位ISBN编号：7040140799

出版时间：2004-7

出版时间：高等教育出版社

作者：闫文胜

页数：235

字数：380000

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

改革开放以来，随着东、西方文化交流的不断增加，我国的旅游业、餐饮业也得到了迅速发展，西方国家的餐饮形式、餐饮内容等已逐渐被越来越多的国人所接受，西餐业在我国也有了较大的发展和提高。

但是目前我国培养西餐行业人员的职业教育和职业培训还尚显滞后，作为西餐教育和培训的西餐烹饪教材还存在许多局限性和不足之处。

本书正是立足于此，并根据教育部2001年颁布的《中等职业学校烹饪专业课程设置》的教学基本要求，参照相关行业的职业技能鉴定规范及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配套教学用书。

本书比较全面地介绍了西餐基础知识、西餐烹调理论和烹调技能，使其在内容上更加完整，理论阐述科学，分类结构规范，在形式上力争反映出当前西餐行业的新技术、新工艺、新材料、新内容。

并结合职业教育的特点，突出学生动手能力和实际操作能力的培养，以适应西餐烹饪教学的需要。

全书共分十三章，主要包括两大方面：西餐基础知识，内容包括西餐概述、西式厨房的设置、西餐原料、刀工技术、原料加工技术、基础汤汁的制作等；西餐菜肴制作，内容包括开胃菜、汤菜、烹调理论及热菜制作、甜食、配菜、早餐及西式面点制作等。

本书授课共144学时，学时分配建议如下：第一章3学时；第二章3学时；第三章10学时；第四章12学时；第五章10学时；第六章12学时；第七章10学时；第八章10学时；第九章14学时；第十章24学时；第十一章8学时；第十二章10学时；第十三章14学时；有4学时作为机动学时。

本书由北京新源里职业学校闫文胜主编，参加编写的有闫文胜（第二章、第三章、第六章、第八章、第十章、第十一章第一、二节、第十二章、第十三章第一、二、六、七节、附录1、附录2、附录3）、北京旅游学院郭亚东（第一章、第四章、第五章、第七章、第九章）、北京新源里职业学校刘磊（第十一章第三节、第十三章第三、四、五节）。

全书由闫文胜总纂定稿。

本书采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照本书最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作可查询图书真伪并赢取大奖。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书是中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套用书。

本书共分13章，比较全面地介绍了西餐基础知识、西餐烹调理论和烹调技能，主要内容包括：西餐概述、西餐基础知识、西餐原料知识、西餐原料加工技术、两餐常用烹调方法、基础汤与少司、配某制作、开胃菜和沙拉、汤菜的制作、热菜菜肴的制作、甜食、早餐与快餐、西式面点制作等。同时还包括两餐烹调常用外文词汇、烹调度量表、模拟试题等3个附录。

本书适用于中等职业学校烹饪专业学生，也可供岗位培训人员参考。

<<西餐烹调技术>>

书籍目录

第一章　西餐概述　第一节　西餐的概念与发展概况　第二节　西餐的主要菜式和风味特点第二章　西餐基础知识　第一节　厨房设置　第二节　西餐厨房常用设备及工具第三章　西餐原料知识　第一节　家畜肉　　第二节　家禽和野味　第三节　水产品　　第四节　肉制品和乳制品　第五节　蔬菜和果品　第六节　谷物娄原料　第七节　西餐调味品和烹调用酒　第四章　西餐原料加工技术　第一节　刀工操作基本技法　第二节　蔬菜类原料的加工　第三节　肉类原料的加工　第四节　水产品原料的初加工第五章　西餐常用烹调方法　第一节　烹调过程中的热传递　第二节　初步热加工　第三节　用油传热的烹调方法　第四节　用水传热的烹调方法　第五节　用空气传热的烹调方法　第六章　基础汤与少司　第一节　基础汤　　第二节　少司第七章　配菜　第一节　配菜基础知识　第二节　配菜制作第八章　开胃菜和沙拉　第一节　开胃菜　第二节　沙拉第九章　汤菜　第一节　清汤类　第二节　茸汤类　第三节　奶油汤类　第四节　浓肉汤类　第五节　蔬菜汤类　第六节　海鲜汤类　第七节　冷汤类第十章　热菜　第一节　海鲜类菜肴制作实例　第二节　肉类菜肴制作实例　第三节　家禽类菜肴制作实例第十一章　甜食　第一节　甜食少司制作实例　第二节　热甜食制作实例　第三节　冷甜食制作实例第十二章　早餐与快餐　第一节　早餐　第二节　快餐食品第十三章　西式面点附录一　西餐烹调常用词汇附录二　烹调度量表附录三　模拟试题　主要参考书目彩图

章节摘录

（2）揉圆又称搓圆，有手工揉圆和机器揉圆两种。
面团揉圆是为了恢复面团的网状结构，使分割后的面团重新形成一层表皮，以包住面团内继续产生的二氧化碳气体。
（3）饧置又称静置，是面团成形阶段不可缺少的工序。
通过饧置能恢复面团的柔软性，为制品成形奠定基础。
（4）成形是指将饧置后的面团做成产品需要的形状，成形的方法有手工成形和机械成形。
4.饧发　饧发是指将成形的面团，在一定温度、湿度的环境下恢复面团原有的形状，使制品体积重新膨胀的一道工序。
这一工序的成败直接影响着成品的质量。
因此，要正确选择饧发温度、湿度和饧发时间。
饧发的温度一般在36℃左右，饧发的湿度一般掌握在80%左右，饧发的时间应根据制品的大小及要求而定，一般以30分钟至60分钟为宜。
5.烘烤成熟　烘烤成熟是面包制作过程中最后的关键工序。
它通过面团温度、水分、重量、体积的物理变化及微生物、生物化学等变化，使面团由生变熟，形成具有特殊风味的发酵制品。
影响制品烘烤质量的因素主要有烘烤温度、湿度和烘烤时间三大因素。
面包烘烤的温度一般在190℃～230℃之间。
面包烘烤的时间，主要根据面团的大小、炉温的高低、构成面团的原料决定，一般讲，重量较重、体积较大的面团，烘烤温度要稍低，烘烤时间要稍长；重量较轻、体积较小的面团j烘烤温度要稍高，时间也要稍短。
面包大多数采用烘烤成熟的方法，但根据需要也可采用炸制成熟的方法。
三、操作要点和注意事项　（1）制作面包的面粉宜用高筋粉，使用前要过罗，以便除去杂质，使面粉形成松散而细小的微粒，带入一定量的空气，有利于面团的成形及酵母菌的生长与繁殖，促进面团发酵。
（2）面团中需要添加油脂时，应在面团已经形成、面筋还未扩展时加入。
（3）正确控制水温和加水量。
水的温度对酵母的繁殖有重要的作用。
水温的控制要根据面包制作环境及气候的变化而变化，如冬季宜用温水，夏季则宜用凉水或冰水来调制面团。
（4）正确掌握搅拌时间和搅拌速度。
面团搅拌不足，面筋没有充分扩展，面筋网络就不会充分形成，从而会降低面团在发酵时保存气体的能力，使制成的面包体积小，两侧内陷，内部组织粗糙，结构不均匀。

编辑推荐

其他版本请见：《西餐烹调技术（烹饪专业）》

第一图书网, tushu007.com

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