

图书基本信息

书名：<<西餐烹调技术-第二版-西餐烹饪专业>>

13位ISBN编号：9787040354744

10位ISBN编号：7040354748

出版时间：2012-7

出版时间：闫文胜 高等教育出版社 (2012-07出版)

作者：闫文胜 编

页数：241

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>

## 内容概要

《中等职业教育国家过哈教材配套教学用书：西餐烹调技术（第2版）》是中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套教学用书，是在2004年版的基础上修订而成的。

本书共分12个单元，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、西餐常用烹调方法、基础汤与少司制作、配菜基础知识与配菜制作、开胃菜和沙拉制作、汤菜的制作、热菜菜肴的制作、甜食制作、早餐与快餐制作等，并附西餐烹调常用词汇和烹调度量表。

本书在编写过程中考虑到烹饪职业教育及其专业课程本身的发展变化，此次修订保持了第一版的体系结构，对原有内容进行整合，补充了新内容；在体例上增加了小贴士和知识拓展等，增加了大量的练习题。

本书可作为中等职业学校烹饪专业教材，还可作为厨师岗位培训教材和烹饪爱好者的自学读物。

## 书籍目录

第一单元西餐概述 主题一西餐的概念与发展概况 主题二西餐的主要菜式和风味特点 第二单元西餐基础知识 主题一厨房设置 主题二西餐厨房常用设备及工具 第三单元西餐原料知识 主题一家畜肉 主题二家禽和野味 主题三水产品 主题四肉制品和乳制品 主题五蔬菜和果品 主题六谷物类原料 主题七西餐调味品和烹调用酒 第四单元西餐原料加工技术 主题一刀工操作基本技法 主题二蔬菜类原料的加工 主题三肉类原料的加工 主题四水产品原料的初加工 第五单元西餐常用烹调方法 主题一烹调过程中的热传递 主题二初步热加工 主题三用油传热的烹调方法 主题四用水传热的烹调方法 主题五用空气传热的烹调方法 第六单元基础汤与少司制作 主题一基础汤制作 主题二少司制作 第七单元配菜基础知识与配菜制作 主题一配菜基础知识 主题二配菜制作 第八单元开胃菜和沙拉制作 主题一开胃菜制作 主题二沙拉制作 第九单元汤菜制作 主题一清汤类制作 主题二茸汤类制作 主题三奶油汤类制作 主题四浓肉汤类制作 主题五蔬菜汤类制作 主题六海鲜汤类制作 主题七冷汤类制作 第十单元热菜菜肴制作 主题一海鲜类菜肴制作 主题二肉类菜肴制作 主题三家禽类菜肴制作 第十一单元甜食制作 主题一甜食少司制作 主题二热甜食制作 主题三冷甜食制作 第十二单元早餐与快餐制作 主题一早餐制作 主题二快餐食品制作 附录一西餐烹调常用词汇 附录二烹调度量表 主要参考书目

## 章节摘录

版权页：插图：5.西洋菜 西洋菜俗称豆瓣菜、水田芥、水生菜等，十字花科豆瓣菜属草本植物，原产欧洲地中海东部和南亚热带地区。

西洋菜的可食部分是其嫩茎叶。

西洋菜叶片呈卵圆形或圆形，叶色深绿，遇低温时易为紫绿色。

西洋菜含有较多的铁、钙和维生素等，有较强的辛辣味和淡淡的苦香，质地脆嫩，风味独特。

西洋菜在西餐烹调中主要用于做配菜。

6.生菜 生菜又名叶用莴苣，原产于地中海沿岸，是莴苣的变种。

生菜的品种很多，按其形态和脆嫩程度，可分为四大类。

### (1) 长叶生菜。

长叶生菜又称罗曼生菜、罗马生菜等，形似中国白菜，质地松脆，有红叶、绿叶两种。

红叶较常规绿叶的更甜美。

常用于恺撒沙拉的制作。

### (2) 奶油生菜。

奶油生菜因其叶有奶油般的光滑质感而得名，叶片柔软鲜嫩，常被用于沙拉制作，常见品种有波士顿生菜、比布生菜等。

### (3) 结球生菜。

结球生菜俗称西生菜、团生菜，呈球形或扁圆形，形似圆白菜。

质地松脆，口味稍差，最著名的品种是冰山生菜等。

### (4) 散叶生菜。

散叶生菜又称皱叶生菜、花生菜、玻璃生菜等。

散叶生菜叶面皱缩，叶片深裂、松散，脆而多汁，味道比结球类生菜更具特色。

常见的品种有绿叶生菜、红叶生菜、橡木叶生菜、罗沙生菜等。

7.菊苣 菊苣又称欧洲菊苣、苦白菜、苦白苣等，原产地中海、亚洲中部和北非，菊科菊苣属，多年生草本植物，是野生菊苣的一个变种，以其嫩叶、叶球、叶芽为可食部位。

菊苣又分为四种：(1) 平叶菊苣。

平叶菊苣又称比利时菊苣或比利时苣莫菜、白菊苣或苦白菜、法国菊苣/法国苣莫菜等，外形长而圆，形似白菜心，叶片呈白色或淡黄色，质地较脆，苦味稍重。

平叶菊苣晒到太阳就会变绿，而且会更苦。

### (2) 皱叶菊苣。

皱叶菊苣又称法国生菜、苦苣，形似皱叶生菜，叶片鲜绿披针形，叶梗为白色，叶缘有锯齿，深裂或全裂，味道略为刺激带苦味。

### (3) 红叶菊苣。

红叶菊苣又称意大利菊苣，红色的叶子上有白色的纹路，味道苦、辣，但烤后会变得醇美，红叶菊苣在意大利很流行，大多用橄榄油烤着吃或制作成沙拉生吃。

### (4) 阔叶菊苣。

阔叶菊苣又称荷兰菊苣，叶阔而厚，口感粗糙而硬，味温和微苦。

在意大利菜中通常与橄榄油和大蒜一起烤制之后食用。

### 编辑推荐

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书:西餐烹调技术(第2版)(西餐烹饪专业)》在编写过程中考虑到烹饪职业教育及其专业课程本身的发展变化,此次修订保持了第一版的体系结构,对原有内容进行整合,补充了新内容;在体例上增加了小贴士和知识拓展等,增加了大量的练习题。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书:西餐烹调技术(第2版)(西餐烹饪专业)》可作为中等职业学校烹饪专业教材,还可作为厨师岗位培训教材和烹饪爱好者的自学读物。

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>