

<<烹饪基础>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基础>>

13位ISBN编号：9787111242659

10位ISBN编号：7111242653

出版时间：2008-6

出版时间：机械工业出版社

作者：刘致良 等编

页数：173

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>

<<烹饪基础>>

前言

<<烹饪基础>>

内容概要

本书主要介绍了中餐烹饪文化、厨房组织与生产、原料选择与加工、刀工工艺、菜肴与宴席配制工艺、烹前工艺、调味工艺、烹调方法、烹饪美学工艺、菜肴质量控制及其评定、食品营养与安全管理、餐饮成本核算等基础知识。

本书在重视理论系统性、指导性的基础上, 兼顾实操技术的务实性、灵活性。
本书可作为大专院校旅游、酒店、餐饮管理专业师生以及烹饪爱好者学习与参考用书。

<<烹饪基础>>

书籍目录

第1章绪论 学习目标 本章导读 1.1 烹饪基础的含义及研究内容 1.2 烹饪基础与其他学科的关系和发展趋势第2章烹饪文化基础知识 学习目标 本章导读 2.1 中餐历史文化演变及形成 2.2 中餐烹饪主要菜系及流派特征第3章厨房组织结构概述 学习目标 本章导读 3.1 厨房生产工艺基本流程 3.2 厨房的组织结构和职能 3.3 厨房生产应具备的基本素质和能力第4章 烹饪原料的鉴别与加工基础 学习目标 本章导读 4.1 烹饪原料的鉴别与选择 4.2 常用烹饪原料的分类与保管 4.3 干货原料的涨发第5章 刀工工艺基础 学习目标 本章导读 5.1 刀工刀法 5.2 刀工处理后的常见的原料形态第6章菜肴和宴席的配制工艺 学习目标 本章导读 6.1 菜肴配制工艺基础知识 6.2 菜肴配制的形式与方法 6.3 宴席菜肴配制的形式与方法 6.4 菜肴和筵席的命名第7章烹前工艺基础 学习目标 本章导读 7.1 烹调热源及加热设备 7.2 原料熟处理工艺 7.3 上浆和挂糊工艺 7.4 勾芡和制汤工艺第8章 调味工艺基础第9章 烹调方法第10章 烹饪美学工艺基础第11章 菜肴质量及其创新第12章 食品营养与食品安全管理第13章 餐饮成本核算参考文献

<<烹饪基础>>

章节摘录

13. 陕西菜 陕西菜又称秦菜、陕菜或三秦（今指陕西关中一带）风味，是西北地区肴馔的典型代表，中国重要地方菜系之一。

陕西菜起源于周秦时期的关中平原，活跃在陇海铁路两侧，还拓展到陕南和陕北。

它随着古都长安的兴盛而兴盛，周秦汉唐时期曾是中国烹饪的中心地区。

现今影响所及已达甘、青、宁、新等省区，其“仿唐菜”亦有好评。

陕西菜分支构成有三种说法： 宫廷菜、官府菜、寺观菜、市肆菜、民间菜； 关中菜、陕西菜、陕北菜； 以西安菜为主，包括汉中、安康、渭南、宝鸡、榆林、铜川、清真诸风味。

目前第一种说法为主流观点。

陕西菜的风味特色是：取料广泛，以对家畜及其脏器的深度加工利用见长；以香为主，以咸定位，料重味浓，原汤原汁，肥浓酥烂，光滑利口；古老烹调法（如石烹、汤爆、生炆、火燎）多，有研究价值；体现了汉唐文化遗风和西北人的爽直个性，与旅游观光业结合紧密，改革开放以来，陕西厨艺界下了许多真功夫，使一度沉寂的秦菜又重吐芳华，为时人所珍视。

其中的关键是他们抓住了“仿唐菜”这个突破口。

陕西菜的代表品种有：奶汤锅子鱼、金钱酿发菜、薇菜时脊丝、带把肘子、海味葫芦头（大肠）、清炖牛羊肉、葫芦鸡、三皮丝（熟猪肉皮丝、熟鸡皮丝和海蜇皮丝）、商芝肉（五花肉和蕨菜制）、樊记腊汁肉、老童家腊羊肉等。

14. 河南菜 河南菜又称豫菜、中原（多指河南省一带或黄河流域）菜或中州风味，宋代“北食”的台柱，中国重要地方菜系之一。

河南菜起源于商周时期的黄淮平原、以安阳、洛阳、开封三大历史名城为依托，向华北平原、南阳盆地、豫西山地、豫北山地和豫南山地拓展。

曾影响杭州、北京，现今在台湾地区也有一定声誉。

河南菜分支构成有三种说法： 以郑州菜为主体，还有开封菜、洛阳菜； 以开封菜为主体，包括郑州、洛阳等分支； 宫廷菜、官府菜、市肆菜、寺观菜、民间菜。

目前第一种说法为主流观点。

<<烹饪基础>>

编辑推荐

《烹饪基础》由机械工业出版社出版。

<<烹饪基础>>

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>