第一图书网, tushu007.com

<<新烹调工艺学>>

图书基本信息

书名：<<新烹调工艺学>>

13位ISBN编号：9787111310464

10位ISBN编号：7111310462

出版时间：2010-7

出版时间：机械工业

作者：牛铁柱

页数：246

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

天津青年职业学院烹饪专业为国家重点示范专业，其精品课程“新烹调工艺学”紧密结合餐饮行业发展的最新变化，以培养餐饮行业高技能人才为目标、课程定位准确、课程内容安排得当，符合烹调工艺的实际操作过程和学生的认知规律，实行“学、做、研相结合，课堂与实训室一体化”的教学模式，充分体现了高等职业教育培养生产、建设、服务和管理等第一线岗位需要的高技能人才方针。
本教材的课程改革创新意识强，以厨房初加工到菜肴成品制作等一系列工作内容、标准工作流程和各岗位的基本操作技能为主线，课程设计充分体现了职业性、实践性、开放性。
本课程教学方法先进，教学效果好，实训基地教学条件完备。
培养的毕业生具有扎实的烹饪技能，岗位适应能力强。
牛铁柱副教授从事餐饮业33年以来，一一商在努力推进餐饮企业的标准化工作，《新烹饪工艺学》里提出的“菜品标准化制作与管理”等理论为推进现代化餐饮业的管理发挥了巨大作用，特别是“菜品制作五项结合”，即菜品制作与营养保护和利用结合、与标准化生产管理结合、与现代化市场经营结合、与训练和岗位结合、与工艺改革和创新结合，有很大的适应性、实践性、标准性，是对餐饮业可持续发展的巨大贡献！

内容概要

本教材紧密结合餐饮行业发展的最新变化，以培养餐饮行业高技能人才为目标，内容定位准确，符合烹调工艺的实际操作过程和学生的认知规律，充分体现了职业性、实践性、开放性。
本教材主要内容包括烹调制作基础、烹调基本功训练、菜品制作工艺、菜品标准化制作与管理、工艺改革与菜品创新、营养学的普及和菜品营养检测、厨房科学管理和经营、西餐制作知识等。
本教材适合高职高专烹饪专业学生使用，也适合作为餐饮企业从业人员的培训教材。

<<新烹调工艺学>>

书籍目录

序 前言 第一章 菜品制作基础　第一节 原料的采购鉴别保鲜技术　第二节 烹调加工技术与营养保护　第三节 配菜技术与营养搭配　第四节 调味技术与应用　第五节 烹调火候掌握与应用 第二章 烹调基本功训练　第一节 如何学习好烹调基本功　第二节 教学准备与要求　第三节 工具使用与规范操作　第四节 刀工刀法训练　第五节 平刀法训练　第六节 斜刀法训练　第七节 勺工训练　第八节 原料初加工训练　第九节 配菜与点缀训练　第十节 上浆制糊训练　第十一节 勾芡、芡汁、炒汁训练　第十二节 油温火候与鉴别训练　第十三节 装盘训练　第十四节 冷菜水果拼摆训练　第十五节 食品雕刻训练 第三章 菜品制作工艺　第一节 烹调技法和要求　第二节 烹饪技法对营养素的影响和应用　第三节 菜肴制作训练与学生考核　第四节 中国名菜制作与营养分析　第五节 中国主要菜系知识 第四章 菜品标准化制作与管理　第一节 建立质量管理制度　第二节 厨房标准化操作及监控管理　第三节 制定菜肴成品质量标准　第四节 加强操作室卫生标准监控管理　第五节 国家示范企业的菜品质量标准——天津集贤佰悦海鲜酒楼经验　第六节 五星级酒店厨房部分管理规范 第五章 工艺改革与菜品创新　第一节 烹调工艺的改革　第二节 工艺改革需要现代化设备　第三节 菜肴创新方法与菜例　第四节 天津名厨菜品创新 第六章 营养学的普及和菜品营养检测　第一节 食品营养学的普及应用　第二节 物理化学知识在烹饪中的实际应用　第三节 合理营养知识及原料营养分析　第四节 健康食疗菜肴制作（例）　第五节 菜品营养检测 第七章 厨房科学管理和经营　第一节 科学质量管理在厨房中的应用　第二节 厨房科学设计与合理布局　第三节 现代厨房的科学管理　第四节 现代饮食企业的市场营销 第八章 西餐制作知识　第一节 西餐烹饪的导热方法　第二节 西餐厨房的分工　第三节 西餐制作知识　第四节 西餐冷热菜制作 参考文献

章节摘录

插图：九、主要调味品品质鉴别与保鲜1.食盐鉴别与保存（1）食盐的品质鉴别指标1）鉴别结晶状况：纯净的盐，其结晶为六面体，结晶体颗粒整齐而规则者质优。
由于品种不同，加工程度不同，其结晶体的大小、状况及湿度也各不相同。
含杂质较多的盐，则为多面或不规则的结晶体。
2）鉴别色泽：食盐的色泽在一定程度上反映其纯净度。
优质盐应为白色；质量次的盐，则因含有不同种类的杂质而呈红色、黄色（含氧化铁）、黑色（含碳化氢）。
精盐为白色，其纯度大大高于粗盐。
3）鉴别咸味：纯净的盐应该具有正常的咸味；而含有钙、镁、钾等杂质时，咸味稍带苦涩，含泥沙杂质时有牙碜的感觉。
（2）食盐的保管措施食盐吸湿性强，易溶水，空气中的湿度过大就会使盐发生潮解，严重的能使食盐化成卤水。
空气中湿度降低时也能使盐中水分蒸发而干缩。
如食盐发生潮解，后经干缩就会结块，这是盐溶液再度结晶而胶结在一起所致。
因此，食盐应放在缸、罐等陶器中并盖上盖子，以减少与空气的接触，防止产生潮解、干缩和结块等现象。
2.食糖鉴别与保存（1）食糖的品质鉴别指标食糖的品质可从色泽、晶粒状况、气味和滋味以及糖水溶液的纯净度来判定。
1）鉴别色泽：白糖的色泽应为洁白明亮，如含有较多杂质或还原糖时，其色就较深暗。
红糖则应有均匀、光亮的浅黄色，如颜色过深或深浅不匀，其质量较差。
2）鉴别晶粒：品质优良的食糖晶粒大小均匀一致，晶面整齐而明显并富有光泽。
如果晶粒不均匀则表明其中含有杂质，质量较差。
3）鉴别滋味：有纯正的甜味为佳品。
有焦苦味或异味为次品。
主要原因是由食糖生产加工时糖汁提净不彻底，熬炼蒸发时温度过高，以及糖在保管过程中，食糖受潮表面发酵而产生。
4）鉴别溶液纯度：食糖中杂质的多少可以通过水溶液来鉴定。
杂质少的糖，水溶液旱透明液体；含有杂质的溶液则混浊或有沉淀物存在。
（2）食糖的保管措施食糖容易吸湿融化，或发生干缩结块现象。
当空气湿度较大时，食糖便开始吸湿，并随着水分的增加，糖粒发粘还潮逐步融化。
所以在多雨季节，特别要注意防止食糖的融化。
食糖保管措施：1）食糖购进后，应严格检查，如发现已有轻微受潮现象，就不宜存放，应尽快使用。
2）绵白糖、赤砂糖、红糖含还原糖较多，不宜堆叠存放，以防挤压结块。
3）食糖存放时可用防潮纸、塑料布、苫布等隔水物料遮盖，以防止外界湿度的影响。
4）存放食糖应选择干燥通风的场所，不宜和水分较大的或有异味的原料存放在一起。

媒体关注与评论

继承、创新，为发展中国烹饪事业做贡献。
——中国烹饪协会专家 孙应武会长该教材实用价值很高，很有创意，应尽早在教育系统推出。
——中国烹饪协会专家 邸春生大师弘扬饮食文化，传承烹调技艺，培养实用人才，服务群众生活。
——天津团市委书记 毛汉发烹饪事业的发展和菜肴的创新需要各门科学理论做基础，营养配餐技术的发展尤其如此，该教材的编写能结合学生的特点和企业发展需求，有新意，有较高的实用价值。
——国家一级评委、国家餐饮教材评审专家 白庆华大师该书注重烹调与科学有机结合，理论与技艺实践紧密结合，有深度，有新意，突出了烹调加工过程中的营养保护、合理利用，对不科学的旧工艺进行了剖析和创新，突出了学习者技艺才能与市场营销意识的同步提高，具有较强的操作性。
——国家一级评委、著名餐饮管理专家、天津菜馆总经理 刘国利该书理念新，符合当前的教育与教学改革的要求，贯彻了“ 实用、够用、管用 ”的原则，具有很强的操作性，为理实一体化的基本功实训提供了很好的途。
径。
该书与烹饪工艺教学相结合，具有较强的实践性。
——扬州商务高等职业学校 徐明校长、姚庆中大师该书务实、创新，注重实际操作要领。
很有实用价值。
——中国香港餐饮企业管理专家、香港九州鱼翅公司 陆魁德

编辑推荐

《新烹调工艺学》是以培养餐饮行业高技能人才为目标，课程定位准确，课程内容安排得当，符合烹调工艺的实际操作过程和学生的认知规律，充分体现了高等职业教育人才培养方针。
课程改革创新意识强。
以厨房初加工到菜肴成品的标准工作流程和各岗位的基本操作技能为主线，充分体现了职业性、实践性、开放性。

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