

<<中式烹调师（中级）>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师（中级）>>

13位ISBN编号：9787111328926

10位ISBN编号：7111328922

出版时间：2011-3

出版时间：机械工业

作者：李茂华//于贵昌

页数：127

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>

## <<中式烹调师（中级）>>

### 内容概要

本书依据国家职业标准，紧密结合技能训练要求，内容上涵盖了国家职业标准中中式烹调(中级)各项操作技能的要求，坚持以能力为本，采用技能模块的模式，确保达到中式烹调(中级)的技能培养目标。

本书分为五个模块，内容包括原料初加工、原料分档与切割、原料调配与预制加工、菜肴烹调技法和中级技能综合训练。

本书可作为高等职业院校、中等职业院校、技工学校中式烹调师的技能培训用书，还可作为中式烹调师(中级)技能鉴定和技能短期培训用书，同时也是广大烹调爱好者入门学习的好帮手。

## &lt;&lt;中式烹调师(中级)&gt;&gt;

## 书籍目录

## 前言

## 模块一 原料初加工

## 项目一 鲜活原料的初加工

- 一、家畜原料头、尾、蹄的初加工方法
- 二、家畜原料肠、肚的初加工方法
- 三、家畜原料肾、心、肺的初加工方法
- 四、无鳞鱼类原料初加工的方法

## 项目二 加工性原料的初加工

- 油发蹄筋(鱼肚)的初加工方法

## 模块二 原料分档与切割

## 项目一 原料部位分割

- 一、猪、牛、羊肉的分割取料方法
- 二、鱼类原料的分割取料方法

## 项目二 原料切割成形

- 一、整鱼的花刀处理方法
- 二、其他原料的花刀处理方法

## 模块三 原料调配与预制加工

## 项目一 菜肴组配

- 一、由主、辅料组成的热菜“色”的组配方法
- 二、由主、辅料组成的热菜“质”的组配方法
- 三、由主、辅料组成的热菜“形”的组配方法
- 四、排的方法与应用
- 五、复的方法与应用
- 六、堆的方法与应用
- 七、贴的方法与应用
- 八、由五种以上原料组成的冷菜的拼摆方法

## 项目二 着衣处理

- 一、致嫩浆(苏打浆)的调制方法、
- 二、蛋清糊的调制方法
- 三、蛋黄糊的调制方法
- 四、蛋泡糊的调制方法
- 五、脆皮糊的调制方法
- 六、酥糊的调制方法
- 七、蜂巢糊(发粉糊)的调制方法

## 项目三 调味、调色处理

- 一、家常味型的调制方法
- 二、酱香味型的调制方法
- 三、奶香味型的调制方法
- 四、香辣味型的调制方法
- 五、麻辣味型的调制方法
- 六、调料调色的方法

## 项目四 制汤

- 一、基础白汤的制作方法
- 二、基础清汤的制作方法

## 模块四 菜肴烹调技法

## <<中式烹调师（中级）>>

### 项目一 热菜烹调技法

- 一、滑油预熟处理的方法
- 二、走油预熟处理的方法
- 三、走红预熟处理的方法
- 四、汽蒸预熟处理的方法
- 五、明炉烤的技法与应用
- 六、暗炉烤的技法与应用
- 七、脆熘的技法与应用
- 八、滑熘的技法与应用
- 九、软熘的技法与应用
- 十、油爆的技法与应用
- 十一、水爆的技法与应用
- 十二、汤爆的技法与应用
- 十三、芡爆的技法与应用
- 十四、酱爆的技法与应用
- 十五、葱爆的技法与应用
- 十六、烩的技法与应用
- 十七、红烧的技法与应用
- 十八、白烧的技法与应用
- 十九、干烧的技法与应用
- 二十、焖的技法与应用

.....

### 模块五 中级技能综合训练

#### 参考文献

## &lt;&lt;中式烹调师(中级)&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：2．相关知识（1）热制冷食菜肴的制作技法 热制冷食菜肴是指在制作时，调味与加热同时进行，制成后冷凉食用的菜肴。

绝大部分凉菜是属于热制冷食的菜肴。

其制作技法有卤（红卤和白卤）、酱、炸收、冻、酥、熏、腊、烤、白煮等。

（2）卤的定义 卤是将加工处理的大块或整形原料，经过焯水或油炸处理后，放入配有多种香料、调料的特制卤汁中，先用大火烧开，再用小火慢慢卤透，使卤汁鲜香，滋味逐渐渗入原料内部直至熟烂制成菜品的一种烹制方法。

卤多用于动物性原料。

（3）卤的分类1）红卤：红卤是在卤制过程中加有色调味品，其制品油润红亮。

2）白卤：白卤是在卤制过程中不加有色调味品，其制品洁白清爽。

（4）卤的技术要求1）卤的选料比较广泛，其规格大小以达到入味和本身需要的成熟程度为宜。

2）原料卤制前必须先焯水或过油，洗净血沫等杂质，以保证菜肴的质量。

3）原料焯水的成熟程度以控制在紧皮为宜，不能过熟。

4）卤制时要求用小火加热，汤汁保持沸而不腾，保证原料滋润。

5）卤制时要一次性投料，不可一边加生料卤制，一边捞熟料。

6）卤制时，要不断撇去浮沫，以保持原料和卤汁的清洁。

7）卤制原料的成熟度，要根据原料的质地和菜肴的质感要求而定。

8）原料卤制入味成熟后，应从卤汁的沸腾处捞出，使原料不粘卤汁油。

9）成品也可置于卤汁中存放，随用随取。

10）卤制菜肴切配装盘后，根据食者喜好，可酌放卤汁调味，或者将卤汁盛入碗中。

也可根据需要选择花椒面、辣椒油、芝麻油、味精、白糖、鲜汤、葱花、熟芝麻等调味品，以增加卤制菜肴的风味特色。

3．工艺流程选料切配 熟处理 调味 卤制成菜4．操作步骤1）将五花肉洗净擦干，切成约5cm大小的方块，用适量酱油拌匀上色；将葱洗净，切成约3cm长的段；将姜洗净，切成大片。

2）将肉块放入六七成热的油锅中，用中火炸制呈枣红色时捞出。

3）在锅中留少许油，加入葱段、姜片爆香，然后下入五花肉、陈皮、酱油、料酒、冰糖，再加入适量清水，煮沸后转成小火焖煮约40min，将肉块捞出晾凉即可装盘。

5．操作要点提示1）操作时可选用猪肘子、猪前腿肉、猪蹄、猪耳等原料。

2）原料要洗涤干净，除净余毛。

刀工成型宜大不宜小。

3）原料熟处理时要注意色泽可稍重些，过油后可用水冲去表面油脂。

<<中式烹调师（中级）>>

编辑推荐

《中式烹调师（中级）》：职业技能训练用书

<<中式烹调师（中级）>>

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>