

<<烹饪基本技能>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基本技能>>

13位ISBN编号：9787122051134

10位ISBN编号：7122051137

出版时间：2009-6

出版时间：化学工业出版社

作者：张胜来 编

页数：194

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>

<<烹饪基本技能>>

前言

随着人们生活水平的提高和对餐饮业需求的急剧增长，我国的高等烹饪教育得到了迅猛发展，高等烹饪的教材建设也取得了一定的成果。

但是由于我国的高等烹饪教育起步较晚，同时由于各地区办学的差异性和局限性，各地各校自主施教、自主施教的形式不可避免地造成了许多高等烹饪教育教材的“百花齐放”。

不少教材没有实践支撑；有的内容交叉重复；有的浅尝辄止不够深入。

针对这种情况，广大烹饪教育工作者殷切期盼有适合我国高等烹饪专业的教材出版。

江苏食品职业技术学院旅游烹饪系在烹饪工艺与营养专业建设中尤其重视教材建设。

2002年我系就专门组织一批校外专家和校内专业骨干教师组成烹饪专业指导委员会，就专业设置、课程体系、教学内容等问题展开了充分的研讨。

我们明确了在没有任何烹饪基础的烹饪专业学生当中开设《烹饪基本技能》的课程，确定了该门课程的主要教学内容、教学目标和教学方法。

课程内容主要集中在：烹饪勺工、烹饪刀工与刀法、原料形状的加工、原料的摘洗加工、宰杀加工、干货涨发、火候的识别、油温的控制、挂糊、上浆、拍粉、勾芡以及各种基本味型的调制等。

同时将其他部分的技能分别整合到与之相对应的课程中去。

例如把原料的识别与鉴定整合到《烹饪原料学》中，把一些制馅工艺整合到《面点工艺学》中等。

实施“教学做一体化，讲看练相结合”的教学方式。

2005年夏，在烹饪专业论证会上，学院领导鼓励我们要敢于突破固有模式和界限进行大胆探索，组织力量自己编写适用教材。

我系很快组织烹饪教研室的专业教师进行充分的研讨和论证，确定了编写计划，并于2006年编印了名为《烹饪刀工·勺工》的校本教材，使用三年来深受学生好评。

目前这本《烹饪基本技能》教材在原来的基础上又进行了深入探讨，以烹饪活动必需的各项基本技能为主线，进行了更加合理的技能模块划分，具有更强的实践指导意义，值得向全国推广。

本书由我系张胜来老师在悉心钻研和充分实践的基础上精心编写的基本技能训练教材。

虽说在烹饪基本技能方面各门各派的教材和教法上各有特点，但是我觉得张胜来老师的这本教材更富特色！

他能从实际操作的实践中总结出一定的理论，又能用其理论体系有效地指导烹饪教学实践。

教材实践指导性很强，对烹饪基本技能的训练定能起到积极的作用。

他还专门把与烹饪最为密切的各种基本技能进行模块化，单独列为一章，既增加了烹饪基本技能的实际内容，同时也为其他专业技能的学习奠定了良好的基础。

这本教材图文并茂，通俗易懂。

<<烹饪基本技能>>

内容概要

本书是烹饪专业进行基本技能训练的必备教材，旨在介绍与烹饪有关的各项基本技能。将学习烹饪所需要的基本技能分为七个技能模块，即烹饪勺工，烹饪刀工、刀法，料形加工，火候的识别与油温的控制，烹饪原料的初加工，烹饪原料的保护性加工和基本味型的调制等。对每个技能模块分别进行了系统的介绍，图文并茂、通俗易懂，并附有教学课件，便于教学和学生自学。

本书既可作为高职、中职院校烹饪专业及职业培训等的教学用书，也可供宾馆、饭店的厨师和广大烹饪爱好者使用。

<<烹饪基本技能>>

书籍目录

第一章 烹饪勺工 第一节 翻锅概述 一、翻锅的目的和意义 二、翻锅原理与分类 第二节 翻锅工具 一、练习翻锅的工具、器材及用途 二、炒锅的选择与保养 第三节 翻锅的基本要求 一、翻锅对身体素质的基本要求 二、翻锅的基本要求 第四节 翻锅的基本方法 一、正确站姿与端锅 二、旋锅 三、前翻(小翻)锅 四、前翻(大翻)锅 五、后翻锅、左翻锅与右翻锅 六、手勺并用与翻锅 七、翻锅装盘 第二章 烹饪刀工、刀法 第一节 烹饪刀工概述 一、烹饪刀工的概念 二、学习刀工的目的和意义 三、烹饪刀工的作用 第二节 烹饪刀工工具 一、刀工工具的种类 二、烹饪刀具的构造 三、刀具的种类及用途 四、刀具的保养 五、刀板的选择与保养 六、磨石的种类及应用 第三节 烹饪刀工的基本要求 一、身体素质的基本要求 二、目测法和指法要求 三、刀工加工的基本要求 四、刀工的加工对象 五、刀工的基本操作姿势 第四节 烹饪刀工方法 一、直刀法 二、平刀法 三、斜刀法 四、混合刀法 第三章 料形加工 第一节 基本料形加工 一、块 二、段 三、片 四、条 五、丝 六、丁 七、粒 八、米 九、末 十、茸(泥) 第二节 花式料形加工 一、斜“一”字花刀 二、柳叶花刀 三、兰花草花刀 四、网格花刀 五、剪刀花刀 六、“人”字花刀 七、月牙花刀 八、蚌纹花刀 九、牡丹花刀 十、松鼠鱼花刀 十一、菊花花刀 十二、麦穗花刀 十三、荔枝花刀 十四、松果花刀 十五、蓑衣花刀 十六、螺旋花刀 十七、鱼翅花刀 十八、麻花花刀 十九、凤尾花刀 二十、鱼鳃花刀 二十一、灯鼓花刀 二十二、如意丁 二十三、剪刀形花刀 二十四、锯齿花刀 二十五、其他花式料形 第四章 火候的调节及油温的控制 第五章 烹饪原料的初加工 第六章 烹饪原料的保护性加工 第七章 基本味型的调制 参考文献

<<烹饪基本技能>>

章节摘录

第二章 烹饪刀工、刀法 第一节 烹饪刀工概述 中国菜肴品种繁多，花样琳琅满目，以其独到的制法驰誉中外，这不仅依靠烹饪技术来体现，更要求有精湛的刀工技术与之配合，自古就有“十分厨艺，七分刀工”的说法，可见刀工技术在烹饪技术中的重要性。

所谓刀工，就是根据烹调和食用的要求，使用各种不同的刀具，运用各种不同的刀法将不同质地的烹饪原料加工成特定形状的一项技艺。

一、烹饪刀工的概述 中式刀工技法，是在吸收和总结前人积累的实践经验的基础上加以不断创新，不断完善而形成的以众多的技法为一体的综合体系。

这些劳动成果均体现了中国烹饪事业日趋兴旺发达的光辉历程。

因此，继承、发扬、创新和提高刀工技术，是赋予当代烹饪工作者崇高的历史使命和责任，同时学好烹饪刀工也必将对全面学习烹饪技术具有现实的意义。

二、学习刀工的目的和意义 学习烹饪刀工，可以为今后的烹饪技术学习创造良好的条件，打下坚实的基础。

刀工技术是烹饪技术的基础，熟练地掌握刀工，能够为我们顺利学习烹饪技术打下良好的基出，行业内一直流行着“三分灶，七分案”的说法，其实正有力地说明了烹饪刀工的重要地位，也说明学习烹饪刀工的重要意义。

因此认真学习烹饪刀工，是每个烹饪工作者义不容辞的光荣任务。

<<烹饪基本技能>>

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>