第一图书网, tushu007.com

<<中式热菜制作>>

图书基本信息

书名：<<中式热菜制作>>

13位ISBN编号：9787303112463

10位ISBN编号：7303112464

出版时间：2011-1

出版时间：北京师大

作者：姚庆功

页数：298

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

《中式热菜制作》主要介绍中式热菜制作的各种烹调方法及其典型菜例，按传热介质将烹饪方法分为水烹、油烹和其他烹法三类。
在此基础上，本书拓展介绍相关的专业理论知识，突出理实一体化的特点，注重实用性。
本书菜例占较大比重，并在菜例介绍时增加了“ 想一想 ”等环节，让学生在实际操作过程中有所思考，突出了本书的互动性。

<<中式热菜制作>>

书籍目录

项目一 热菜工艺概述 任务一 认识热菜 一、概念与特点 二、地位与作用 三、分类 任务二 烹调厨房岗位设置与相关制度 一、烹调厨房岗位职责 二、烹调厨房管理制度项目二 水烹法 任务一 氽 一、氽的种类 二、氽的特点 三、氽的技术要领 四、原料初步熟处理 五、氽的制作实例 任务二 涮 一、涮的种类 二、涮的特点 三、涮的技术要领 四、火候 五、涮的制作实例 任务三 熬 一、熬的技术要领 二、禽类初加工 三、整禽去骨 四、熬的制作实例 任务四 烩 一、烩的种类 ……项目三 油烹法项目四 其他烹法附：中级烹调师职业技能鉴定考核方案

章节摘录

版权页：插图：熬是将用油煎或煸炒的原料放入锅内，加入足量的汤水和调料，烧开后改用中小火进行加热，直至原料熟透，并让部分鲜味溢出溶人汤汁中成菜的技法。
工艺流程：选料一切配一煎或炒一人锅加汤调味一熬制一装盘。
熬用中火进行平缓加热，将原料中的脂肪等物质逼出溶入汤汁内。
一、熬的技术要领第一，在煎、炒的预制过程中要做得透一些，这样才能彻底清除肉类原料中的异腥味和蔬菜原料中过多水分。
第二，原料应直接放人经过调味汤水中熬制。
第三，加热时间不宜过长，不能让原料过度受热而过多失去鲜味。
二、禽类初加工熬类菜肴多选用动物性原料作为主料，其中，禽类原料初加工方法多、技术关键多，所以这里作一个基本的介绍例（以鸡为例）。
宰杀：宰杀鸡前，应先准备好一个小碗，碗内放少许盐及适当清水（冬天放温水，热天放冷水）。
宰杀时，用左手中指以下三指握住鸡脚，将颈弯转，用左手大拇指和食指紧紧捏牢。
再用右手拔去少许颈毛后，操刀宰割，气管、血管必须割断。
杀后，用右手握住鸡头，左手握住两脚，使鸡身下倾，将血流入小碗内，使血流尽。
血放完，用筷子调和一下，使血凝固备用。
煺毛：待鸡完全死去，即可进行煺毛，否则其肉易痉挛，毛不易煺去。
但死的时间过长，体温下降，毛孔收缩，毛也不易煺掉。
煺毛时，将鸡放进热水中翻身烫透。
先煺粗毛，后煺细毛；先煺顺毛翅膀，再煺倒毛颈部，最后煺全身。
烫毛所用的水温要根据老嫩和季节而定。
一般15。
0g左右的鸡，在秋冬季水温为80°C～90°C；春夏季为60°C～70°C；仔鸡30°C水温即可。
开膛：开膛的方法要视烹调的需要而定。
整鸡有膛开、胁开、脊开三种，但都要保持它们的原形。
（1）膛开：先在鸡颈部与脊背椎骨之间开一刀口，取出食包（嗉子），再在肛门与腹部之间开一长约7cm的刀口，轻轻拉出内脏，洗净。

编辑推荐

《中式热菜制作》是中国烹饪协会系列规划教材,中等职业学校旅游烹饪类专业“ 项目课程 ”教材之一。

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