

<<炉台实战技艺>>

图书基本信息

书名：<<炉台实战技艺>>

13位ISBN编号：9787303155248

10位ISBN编号：7303155244

出版时间：2012-10

出版时间：北京师范大学出版社

作者：周武杰 编

页数：241

字数：324000

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>

<<炉台实战技艺>>

前言

炉台实战技艺课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业核心课程。

其主要任务是：讲授烹饪专业炉台岗位群所必需的专业基础知识和技能，使学生能够在掌握专业理论知识的基础上进行技能操作；增加学生运用炉台技艺的实战经验，提高其解决烹调过程中的实际问题的能力，培养学生的综合实战能力。

中餐烹调炉台实战技艺综合了打荷、炉台、蒸灶等岗位的专业技能，是学习烹饪专业所必需的最为核心的能力，专业性强，涉及的内容广。

其内容主要有“初步熟处理”“炉台技法运用”“菜品监控”等专业技能，以及“打荷”“蒸灶”“炸灶”等岗位的基本技能与要求。

在课程开发过程中，我们既注重烹饪炉台工艺的操作流程，又兼顾岗位的职业要求与特点，综合把握两方面的内容，融合岗位技能的实际需要，突出实用性和实战性。

本书针对中等职业教育实践能力和职业技能的培养目标，充分体现“教学做评一体化”的教学模式，帮助学生掌握炉台岗位群所需的基础知识和基本技能。

学生通过学习炉台各个环节的专业技术，达到实用与够用统一，实战与理论互补，为其进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。

本书通过项目引领，把中式烹调师职业标准的相关要求有机地融入具体的任务中，使学生通过反复训练，形成以下职业能力。

- 1.能理解火候的意义，掌握菜肴制作的火候。
- 2.掌握不同的调味方法，熟悉常用的调味品。
- 3.学会初步熟处理在实际操作中的应用。
- 4.掌握烹调中上浆、挂糊、勾芡的方法。
- 5.了解“蒸灶”工种的作用与职责，学会常用的蒸制方法。
- 6.熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键。
- 7.掌握常用的烹调方法及其分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴。
- 8.了解打荷工种的作用，掌握打荷技能。

.....

<<炉台实战技艺>>

内容概要

《中等职业教育中餐烹饪专业课程改革创新教材：炉台实战技艺》针对中等职业教育实践能力和职业技能的培养目标，充分体现“教学做评一体化”的教学模式，帮助学生掌握炉台岗位群所需的基础知识和基本技能。

学生通过学习炉台各个环节的专业技术，达到实用与够用统一，实战与理论互补，为其进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。

本书通过项目引领，把中式烹调师职业标准的相关要求有机地融入具体的任务中，使学生通过反复训练，形成以下职业能力。

<<炉台实战技艺>>

书籍目录

- 项目一 勺工勺法
 - 任务一 勺工技术
 - 任务二 翻勺
 - 任务三 翻锅训练
- 项目二 火候测控
 - 任务一 火候识别
 - 任务二 传热介质与方式
 - 任务三 加热对烹饪原料的影响
- 项目三 调味技巧
 - 任务一 加热前调味
 - 任务二 加热中调味
 - 任务三 加热后调味
 - 任务四 综合性调味
- 项目四 初步熟处理
 - 任务一 焯水
 - 任务二 过油
 - 任务三 走红
 - 任务四 汽蒸
- 项目五 糊浆处理
 - 任务一 上浆技巧
 - 任务二 挂糊技巧
 - 任务三 勾芡技巧
- 项目六 水烹法
 - 任务一 氽
 - 任务二 煮
 - 任务三 烧
 - 任务四 扒
 - 任务五 炖
 - 任务六 焖
 - 任务七 烩
 - 任务八 涮
 - 任务九 挂霜
 - 任务十 蜜汁
- 项目七 油烹法
 - 任务一 炒
 - 任务二 炸
 - 任务三 爆
 - 任务四 熘
 - 任务五 煎
 - 任务六 贴
-
- 项目八 其他烹法
- 项目九 打荷

<<炉台实战技艺>>

章节摘录

版权页：插图：（一）味的概念 味是指物质所具有的、能使人得到某种味觉的特性，如咸味、甜味、酸味、苦味等。

（二）味的分类 味通常可分为两大类：单一味、复合味。

1.单一味 单一味也称基本味、单纯味，是最基本的滋味，是指只用一种味道的呈味物质调制出来的滋味。

这类口味独立存在，不需复制。

味觉从生理角度看，有咸、甜、酸、苦、鲜五种。

辣、麻、涩等是食物在口腔内引起的特殊感觉，香虽属气味，但习惯上也称味。

所以从烹饪角度看，咸、甜、酸、苦、鲜、辣、麻、涩、香等味，就构成了菜肴最基本的滋味，也即单一味。

2.复合味 复合味是指由两种以上的单一味复合而成的具有综合味感的滋味。

复合味是指原料本味以外的调料味之间的复合，其种类远多于基本味，不同的调味品组合、组合时的不同配比，都会形成特有的复合口味。

中国菜肴的滋味绝大多数以复合味形式出现，如咸鲜味、咸甜味、酸甜味等。

（一）味觉及其产生原理 所谓味觉，就是呈味物质刺激味蕾上的味神经而引起的感觉。

味蕾是人体味觉感受器，主要分布在舌的表面，特别是舌尖和舌的侧缘、会咽和咽喉后壁等处也有一些分布。

当人们进食时，食物中的呈味物质溶于唾液或汁液中，便对味蕾产生刺激，经味神经传达到大脑中的味觉中枢，再经大脑综合分析后便形成味觉生理感受，这就是味觉产生的原理。

（二）味觉的分类 味觉有广义和狭义之分。

广义的味觉，也称综合味觉，是指食物在口腔中经咀嚼，并进入消化道后所引起的综合感觉，包括心理味觉、物理味觉。

心理味觉是指人们对菜肴的个体形状、整体造型、色泽等因素产生的感觉；物理味觉是指人们所感知到的菜肴温度、质感、黏稠感、润滑度等物理性质的感觉。

狭义的味觉，是菜肴中可溶性的化学成分对口腔味蕾细胞所引起的刺激感受，也即化学味觉。

在烹调技艺中，调味作为一项专门技艺，主要研究化学味觉。

调味在烹调技艺中占有重要地位，具有确定菜肴口味、除味解腻、增加食欲、美化菜肴色泽的作用。

中国菜肴历来以味为本，菜肴烹制过程中的调味方法也是多种多样、千变万化的，但这些方法的运用必须遵循烹调中调味的基本规律，即因料、因时、因菜、因人进行调味，在实际操作过程中应遵循下列原则。

（一）按照菜肴风味及烹调方法的要求准确调味 各地的菜肴风味均不相同，在调制菜肴的口味时应根据菜肴风味的要求，做到准确调味。

要力求投料规格化、标准化，做到同一类菜肴反复制作多次，其味能基本保持一致。

<<炉台实战技艺>>

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>