

<<烹饪学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪学>>

13位ISBN编号：9787308089661

10位ISBN编号：7308089665

出版时间：2011-6

出版时间：浙江大学出版社

作者：戴桂宝//王圣果

页数：230

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>

## <<烹饪学>>

### 内容概要

戴桂宝、王圣果编著的《烹饪学》为普通高等教育“十一五”国家级规划教材。编写过程中按前基础、后技能依次编排，每章节既独立又互有联系，既是一个完整的知识体系，又是相互联系的一个个知识环节，既可以作为一个整体的教学教材，也可以选用部分章节单独教学。适用于烹饪专业、酒店管理专业及旅游管理专业学生学习，也可以根据教学对象的需要、学生的层次和知识背景的不同，作灵活调整。

## &lt;&lt;烹饪学&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 烹饪学基础概论

## 第一节 烹饪和烹饪学的概念

- 一、烹饪
- 二、烹饪学

## 第二节 烹饪学研究的对象

- 一、研究烹饪学科体系
- 二、研究烹饪工艺知识
- 三、研究烹饪和养生的关系

## 第三节 中国烹饪的特点

- 一、优选原料、物尽其用
- 二、加工精细、配伍合理
- 三、讲究火候,突出风味
- 四、以熟为主、追求造型

## 第四节 中国烹饪的性质

- 一、中国烹饪是文化
- 二、中国烹饪是科学
- 三、中国烹饪是艺术

## 第二章 中国烹饪发展简史

## 第一节 火燔熟食阶段

- 一、从无意识吃到熟食到有意识保存火种、利用火种
- 二、开创了原始的烹饪方法
- 三、地灶的出现改善了烹饪热能供应情况,充实了烹调方法
- 四、原始畜牧业和农业的初步形成
- 五、逐步养成定时饮食习惯,用更多时间从事其他生产劳动

## 第二节 陶器烹饪阶段

- 一、陶器的出现开创了新的烹饪方法,使烹饪进入到意义完备的发生阶段
- 二、社会生产力的形成和发展,开创了以物为交易的市场
- 三、私有制的出现,产生了原始筵席和职业厨师
- 四、人类对动植物的食用功能逐步加深,开创了原始的医药
- 五、酿酒的发明,使烹饪进入到调味阶段

## 第三节 青铜器烹饪阶段

- 一、食物资源进一步丰富
- 二、青铜器的出现丰富了人们的生活内容
- 三、筵席已形成以礼的形式,饮食市场活跃
- 四、宫廷中有专门的食医机构,十分注重原料的选择
- 五、烹饪逐步出现理论雏形
- 六、历史上留名的庖厨人

## 第四节 铁器烹饪阶段

- 一、两汉时期
- 二、唐、宋时期
- 三、明、清时期

## 第五节 近现代烹饪阶段

- 一、中华民国时期
- 二、中华人民共和国时期

## 第六节 古代文献典籍见证烹饪发展历程

## &lt;&lt;烹饪学&gt;&gt;

- 一、 诗经
- 二、 礼记
- 三、 吕氏春秋
- 四、 黄帝内经素问
- 五、 食经
- 六、 齐民要术
- 七、 千金要方
- 八、 食谱
- 九、 食疗本草
- 十、 茶经
- 十一、 酒经
- 十二、 笋谱
- 十三、 蟹谱
- 十四、 东京梦华录
- 十五、 菌谱
- 十六、 梦粱录
- 十七、 武林旧事
- 十八、 山家清供
- 十九、 糖霜谱
- 二十、 云林堂饮食制度
- 二十一、 饮膳正要
- 二十二、 居家必用事类全集
- 二十三、 易牙遗意
- 二十四、 饮食禁忌
- 二十五、 饮馔服务笈
- 二十六、 本草纲目
- 二十七、 天工开物
- 二十八、 中馈录
- 二十九、 随园食单
- 三十、 闲情偶寄
- 三十一、 养小录
- 三十二、 日用俗字、饮食章
- 三十三、 调鼎集
- 三十四、 醒目录
- 三十五、 记海错
- 三十六、 吴中食谱

## 第三章 烹饪基本技能

## 第一节 烹饪原料的选择

- 一、 烹饪原料概况
- 二、 原料选择的意义、要求和方法
- 三、 原料的保管
- 四、 原料变质的原因

## 第二节 鲜活原料的初步加工

- 一、 原料初步加工的基本原则
- 二、 蔬菜的初步加工
- 三、 家禽的初步加工
- 四、 家畜的初步加工

## <<烹饪学>>

### 五、水产品的初步加工

#### 第三节 原料的分档取料

- 一、烹饪原料的出肉加工
- 二、烹饪原料的分割加工
- 三、整料出骨技术

#### 第四节 干货原料的涨发

- 一、干货原料涨发的目的和原理
- 二、干货原料涨发的方法
- 三、常见干货原料涨发的加工实例
- 四、名贵干货原料涨发的加工实例

#### 第五节 刀工技术

- 一、刀工的意义与要求
- 二、刀具的种类与保养
- 三、刀法的种类与运用
- 四、烹饪原料的基本成形
- 五、烹饪原料的剞花工艺
- 六、茸胶的制作

### 第四章 烹调基础知识

#### 第一节 火候的运用

- 一、热的传递方式
- 二、传热介质
- 三、火候的掌握与运用
- 四、原料在受热时的变化
- 五、动物性原料的理化性质

#### 第二节 原料的初步熟处理

- 一、初步熟处理的目的与要求
- 二、初步熟处理——焯水
- 三、初步熟处理——油炸
- 四、初步熟处理——汽蒸
- 五、初步熟处理——走红

#### 第三节 制汤技法

- 一、制汤的意义及基本原理
- 二、汤的种类及其制作方法
- 三、影响制汤的因素

#### 第四节 糊、浆与勾芡

- 一、挂糊、上浆的意义
- 二、糊、浆、芡的原料选择
- 三、挂糊技术
- 四、上浆技术
- 五、勾芡技术

#### 第五节 配菜技术(菜肴组合)

- 一、配菜的意义、基本要求和原则
- 二、配菜方法
- 三、菜肴的命名与原则
- 四、菜肴创新的要求与方法

#### 第六节 调味技法

- 一、调味的意义

## <<烹饪学>>

二、味的种类

三、基本味

四、复合味

五、复合调味品的制作

六、调味的程序和基本原则

七、味觉的基本反应

### 第五章 热菜烹调与造型工艺

第一节 烹调工艺的分类

第二节 热菜烹调工艺技法——热熟烹调技法

一、液态介质传热烹调法

二、气态介质传热烹调法

三、固态介质传热烹调法

四、特殊混合烹调技法

第三节 热菜造型工艺

一、热菜造型的特征

二、热菜造型的技法

三、热菜盛装手法

四、热菜装盆的要点

五、热菜装盆的美化技法

六、热菜装盆的美化种类

七、热菜装盆的美化原则

### 第六章 冷菜的制作与造型工艺

第一节 冷菜制作技法

一、非热调味技法

二、热烹调味技法

第二节 冷菜装盘技法

一、凉菜装盘的要求

二、凉菜装盘的种类

三、凉菜装盘的步骤

四、凉菜装盘的手法

五、单碟装盘的形式

六、多味拼盘的制作

第三节 花式冷拼造型工艺

一、花式冷拼的种类

二、花式冷拼的制作程序

三、花式冷拼的设计原则

四、花式冷拼的构图关系

第四节 食品雕刻工艺

一、食品雕刻的分类

二、食品雕刻常用的原料

三、操作特点与运用手法

四、食品雕刻的工具种类

五、食品雕刻的基本刀法

六、食品雕刻原料及成品保存

七、食雕的应用范围与作用

参考文献

后记



## 章节摘录

版权页：插图：烹调基础知识是烹饪工作人员在操作过程中应该掌握的最基本的知识，这些知识既包括火候的运用、原料的初步熟处理、制汤技法、挂糊上浆勾芡、配菜和调味六方面的内容。这些内容是一个有机的整体，它反映在菜肴制作的全过程中，如果其中一个环节出现差错，就会影响到菜肴成品的质量。

因此，我们将上述六方面的内容称为烹调基础知识，这些知识的掌握程度直接关系到菜肴制作的质量。

第一节火候的运用 烹调离不开加热，而在制作菜肴的过程中，“加热”这一词却被“火候”所取代，并赋予了更深刻的含义。

同时，也将火候视为烹调技术的核心，或衡量菜肴优劣的重要指标和内容。

火候就是根据原料的性质、形态和菜肴的特点或要求，给予原料加热的量。

这里指的火候包含着两方面的内容，一是指菜肴的成熟度，二是指菜肴质地所要达到的标准。

由此可见，火候的实质是给予原料加热的量，是烹饪行业中习惯的叫法。

而构成加热量的因素很多，主要有三点：一是火力的大小；二是加热时间的长短；三是传热介质及传热炊具的传热速度。

这三种因素对菜肴特点或风味的形成都起着极其重要的作用，也是形成菜肴特色的重要因素之一。

因此，火候的作用主要表现在以下两方面：（1）烹饪原料发生质的变化。

生的原料变为熟的菜肴，就其原料本身来说，发生了质的变化。

但这里的质变，并不单指由一种物质变成另一种物质的化学变化，主要指由不符合生理需要的原料变为易咀嚼、好消化、滋味美的食物，如蛋白质的热变性、淀粉的糊化性等。

这种变化是客观的，是加热所产生的基本变化，也是人类最起码的要求。

（2）构成菜肴属性的重要条件。

菜肴的属性是由菜肴本身所具有的特性所决定，而火候是构成菜肴属性的重要因素之一。

无论是菜肴的形状、色泽还是质地等都离不开火候，如油爆鱿鱼卷，如果切后不加热就不可能呈现麦穗花形；糖醋黄河鲤鱼，如果不加热就不可能形成跃跃欲跳的形态；北京烤鸭，如果不加热就不可能形成外酥脆里鲜嫩的口感。

由此可见，火候是形成菜肴质感的重要因素，也是人类对烹饪艺术追求的结果。

一、热的传递方式 烹调离不开加热，加热可促使原料发生质的变化。

原料由生变熟需要获得热量，而原料获得热量则需要热量传递的过程。

在烹调过程中热的传递方式有以下三种方式。

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>