第一图书网, tushu007.com

<<烹调工艺学>>

图书基本信息

书名：<<烹调工艺学>>

13位ISBN编号：9787501969241

10位ISBN编号：7501969248

出版时间：2009-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：冯玉珠 编

页数：306

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

前言

《烹调工艺学》第三版是普通高等教育“十一五”国家级规划教材。
本书作为中国轻工业出版社高等职业教育系列教材之一，2001年1月第一版，2005年1月第二版，目前已广泛应用于高校烹饪、餐饮、饭店、旅游专业教学、自学考试以及餐饮企业员工培训，得到读者的普遍认可和好评。
本着前沿、实战和可操作性的原则，也为了更好地反映我国烹调工艺学发展的现状和趋势，进一步适应高等职业教育教学的需要，我们在第二版的基础上进行了修订。
1.修订依据本教材的修订，以科学发展观为指导，以市场为导向，以行业适用、必需、够用为基础，紧紧把握高等职业教育的可操作性和实用性等特点，突出技能训练、重视素质培养。
本书是结合近年来我国烹调工艺学理论与实践的发展变化，以及高等职业教育教材改革创新的理论，根据中式烹调师职业岗位任职要求和烹调师国家职业资格标准（2006），与行业、企业共同研发的紧密结合烹调工艺实际的专业教材。
2.结构形式修订版保留了第二版的基本结构和组织形式，只是将每章正文前的“学习目的”改为“学习目标”，并细化为“知识目标”、“能力目标”和“情感目标”，同时增加了“新课导人”。
此外，在每章正文中穿插“知识链接”，章后设“关键术语”和“问题与讨论”等内容，更有利于教学。
3.内容变化本教材以培养高技能型烹调技术人才为目标，坚持从烹调岗位的实际需要出发，以工作流程认知和岗位技能训练为主整合教学内容（见烹调工艺学结构模型图）。
把原来的十章改为十二章；将“绪论”作为第一章；第二章改为“烹调工艺准备”，简化了原来“烹饪原料的选择与感官鉴别”的内容，增加了“厨具设备”、“厨房环境”和“烹调师”的基本知识；将第二章调整为第三章、第三章调整为第四章；将第四章“组配工艺”分解为两章：即第五章“单个菜肴的组配工艺”和第十一章“宴席菜肴的组配及烹调工艺”；将第五章“风味调配工艺”调整为第七章“调和工艺”；将第六章“烹制工艺基础”改为“烹制工艺”；将原来第七章“热菜烹调工艺”的内容重新整合为第八章“热菜烹调方法”，并以主要传热介质来划分烹调方法，补充了一些现代烹饪流行的烹调方法；将第八章“冷菜烹调工艺”调整为第九章“冷菜烹调方法”；将原来第九章“菜肴的造型工艺”变为第十章“菜肴造型与盛装工艺”；将原来第十章“烹调工艺的改革与创新”变为第十二章。
此外，还有很多其他方面的变化，如把“制汤工艺”放入第七章“调和工艺”中，并增加了“蓉泥调制工艺”；

内容概要

本教材的修订，以科学发展观为指导，以市场为导向，以行业适用、必需、够用为基础，紧紧把握高等职业教育的可操作性和实用性等特点，突出技能训练、重视素质培养。
本书是结合近年来我国烹调工艺学理论与实践的发展变化，以及高等职业教育教材改革创新的理论，根据中式烹调师职业岗位任职要求和烹调师国家职业资格标准（2006），与行业、企业共同研发的紧密结合烹调工艺实际的专业教材。
　修订版保留了第二版的基本结构和组织形式，只是将每章正文前的“学习目的”改为“学习目标”，并细化为“知识目标”、“能力目标”和“情感目标”，同时增加了“新课导入”。
此外，在每章正文中穿插“知识链接”，章后设“关键术语”和“问题与讨论”等内容，更有利于教学。

<<烹调工艺学>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 烹调工艺学的基本概念 第二节 烹调工艺学的性质和地位 第三节 烹调工艺学的研究内容 第四节 学习烹调工艺学的意义和要求第二章 烹调工艺准备 第一节 烹调人员的选用 第二节 厨具设备和能源准备 第三节 空间和场地准备 第四节 烹饪原料准备第三章 初加工工艺 第一节 鲜活原料的初加工工艺 第二节 干制原料的涨发工艺 第三节 腌腊制品的初加工工艺第四章 分割及成型工艺 第一节 部位分割工艺 第二节 骨肉分割工艺 第三节 刀工与刀法 第四节 刀工成型工艺第五章 单个菜肴的组配工艺 第一节 单个菜肴原料组配的意义和内容 第二节 单个菜肴原料组配的方法和要求 第三节 花色菜肴生坯的组配手法第六章 烹制工艺 第一节 烹制工艺中的热传递现象 第二节 烹制基本方式 第三节 火候及其调控 第四节 初步热处理工艺 第五节 勺工工艺第七章 调和工艺 第一节 调味工艺 第二节 调香工艺 第三节 调色工艺 第四节 调质工艺第八章 热菜烹调方法 第一节 以油为主要传热介质的烹调方法 第二节 以水为主要传热介质的烹调方法 第三节 以气为主要传热介质或辐射导热为主的烹调方法 第四节 以固态物质为主要传热介质的烹调方法 第五节 特殊烹调方法第九章 冷菜烹调方法 第一节 拌炝工艺 第二节 腌泡工艺 第三节 卤煮工艺 第四节 凝冻工艺 第五节 粘糖工艺第十章 菜肴造型与盛装工艺 第一节 菜肴造型的基本原理 第二节 菜肴造型的艺术形式 第三节 菜肴造型的基本工艺 第四节 菜肴的盛装工艺 第五节 菜肴的装饰第十一章 宴席菜肴的组配及烹调工艺 第一节 宴席的特点和命名 第二节 宴席食品的基本格局 第三节 宴席菜肴的组配 第四节 宴席菜肴的烹调工艺第十二章 烹调工艺的改革创新 第一节 烹调工艺改革创新的意义和原则 第二节 烹调工艺改革创新的途径和方法 第三节 创造性思维与烹调工艺的改革创新附录参考文献

章节摘录

插图：第二章 烹调工艺准备第一节 烹调人员的选用实施烹调工艺，首先必须要有一定数量的生产工作人员，因为用同样的原料、同样的炊具、同样的环境，由不同水平的人员操作，菜肴质量差距可能很大。
一、烹调师的概念根据中华人民共和国劳动和社会保障部制定的《中式烹调师国家职业标准》（2006年版），中式烹调师是“根据成菜要求，合理选择原料，运用刀工、配菜、调味、熟制、装盘等技法制作中式菜肴的人员。
”烹调师具有一定的烹调经验、烹调技能和烹调科学知识，其根本任务是制作菜肴。
但由于烹调工艺由不同的工序组成，不同等级或不同水平的烹调师所从事的具体工作也不尽相同。
根据国家职业标准，烹调师按所从事的岗位不同，分为中式烹调师和西式烹调师，按技能高低又各设五个等级，即初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技师（国家职业资格一级）。
对初级、中级、高级、技师、高级技师的技能要求依次递进，高级别包括低级别的要求。

编辑推荐

《烹调工艺学(第3版)》是由冯玉珠所编写，中国轻工业出版社出版发行的。

第一图书网, tushu007.com

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