第一图书网, tushu007.com

<<热菜工艺教程>>

图书基本信息

书名：<<热菜工艺教程>>

13位ISBN编号：9787501971329

10位ISBN编号：7501971323

出版时间：2010-1

出版时间：轻工

作者：茅建民 编

页数：204

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

在第十九届中国厨师节在扬州召开之际，在江苏省扬州商务高等职业学校建校50周年校庆之际，一套具有鲜明特色的“烹饪工艺与营养”专业项目课程的校本教材问世了，可庆可贺！
2006年，江苏省扬州商务高等职业学校“烹饪工艺与营养”专业被江苏省确定为课程改革试验专业。
几年来，承担该项目的工作班子潜心研究，大胆实践，在烹饪专业课程开发和课程改革中，成绩突出，效益显著。
他们在2004年编写出版的“扬州三把刀技艺系列教材”烹饪类校本教材的基础上，根据课程改革的要求和新的人才培养方案，依据项目课程编写了“烹饪工艺与营养”专业项目课程试用教材。
它填补了烹饪专业项目课程的空白，是一项了不起的工程。
职业教育教学改革的核心是课程改革，而课程改革的中心又是教材的改革。
教材的内容与编写体例基本上决定了学生从该门课程中能学到什么样的知识、技能，形成什么样的逻辑思维习惯。
目前烹饪专业课程教程的编写多数是沿袭传统的学科教材模式，教材的内容与体例按章节设计，理论性强，没有与餐饮业产品、岗位紧密联系在一起，缺乏针对性。
“烹饪工艺与营养”项目课程系列教材可以看做是对烹饪教材编写模式改革的一种探索，该套系列教材以项目课程为主线，采取模块化的编写体例，以任务驱动式完成课堂教学。
教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行阐述和安排，同时采取教材体例模块化、模块内容单元化、单元结构程式化的编写模式，不能不说是一种探索和创新。
本套系列教材最大的特点是在烹饪项目课程开发的基础上，编写的项目课程试用教材。
项目课程是指以工作岗位项目为单元，以工作任务为载体，以职业技术能力为基础，以学生素质与现代餐饮企业烹饪岗位相适应的技术实践能力为主要内容，以实训活动和实习为主要形式，多种课程形态相结合的课程。
本套系列教材的显著特征是融学习过程与实践、训练为一体，凸显实用性、创新性、逻辑性和多样性。
当然，烹饪专业项目课程的开发还处于探索阶段，尚需要我们继续探究。
本套系列教材只是目前烹饪专业课程改革前一阶段的物化成果，还有许多未完善的地方，尚需要我们共同努力，逐步完善，使我们培养的烹饪人才真正成为餐饮企业的栋梁。

内容概要

随着餐饮市场日趋国际化，各国、各地区饮食文化交流越来越频繁，热菜市场的前景日趋广阔，不管是在星级酒店还是在普通餐馆，顾客对热菜的要求越来越高，在口感口味的基础上进一步追求热菜的造型和美观，当前餐饮市场对热菜厨师的需求数量和工艺水平在逐步提升。
为进一步贴近市场，强化课改。
职业学校烹饪专业的学生，必须了解一定的热菜制作基础理论，掌握一定的热菜制作工艺，为此，我们编写《热菜工艺教程》，教材的编写打破以往同类教材的体例，有诸多改革之处： 首先是教材的内容，教材内容基本是以地区菜系为划分标准，在介绍了热菜的基础理论后，又详尽介绍了川、鲁、粤、苏及其他风味中快餐、家常菜、传统菜、地方菜、特色菜及新潮菜主要品种的制作工艺，学生在学习了以上内容后，即可具备热菜制作的基本条件。
　其次是教材的形式，教材体现烹饪专业课程改革前沿的理念，尤其是模块化教学、任务驱动、理实一体的特点，教师按模块来教，学生按任务去做，有助于学生系统地掌握专业知识和专业技能。
同时，我们将实践菜目和相关的理论知识糅合在一起。
　本教材是在职业学校课程改革大潮下完成的热菜制作课改试点教材，内容本着实用、够用的原则，我们有理由相信，它将成为学生学习热菜制作的好老师、好帮手。

<<热菜工艺教程>>

书籍目录

模块一　热菜认知　任务一　认识热菜　任务二　热菜制作基础模块二　苏菜风味　任务一　快餐　任务二　家常菜　任务三　传统菜　任务四　宴席菜模块三　川菜风味　任务一　快餐　任务二　家常菜　任务三　传统菜　任务四　地方菜　任务五　特色菜　任务六　新潮菜模块四　鲁菜风味　任务一　快餐　任务二　家常菜　任务三　传统菜　任务四　地方菜　任务五　特色菜　任务六　新潮菜模块五　粤菜风味　任务一　快餐　任务二　家常菜　任务三　传统菜　任务四　地方菜　任务五　特色菜　任务六　新潮菜模块六　其他风味　任务一　海派菜　任务二　浙江菜　任务三　湘菜　任务四　京菜参考文献

章节摘录

烧肥肠【用料规格】熟肥肠400克，尖椒100克，大蒜50克，料酒15克，酱油10克，白糖30克，香醋25克，水淀粉10克，胡椒粉5克，精盐l克，味精l克。
【工艺流程】熟肥肠的洗涤与刀工处理一配料的加工与刀工处理一初步熟处理一烹炒装盘【制作方法】1.肥肠从中间剖开，切段，放入开水锅中煮透，捞出控净水分。
2.尖椒切片，大蒜剥皮，切成末。
3.锅上火，舀入适量油，把肥肠、尖椒同时下锅稍炸，捞出。
4.炒锅再上火放底油，投入蒜末，烹人料酒、酱油，白糖、香醋，把肥肠、尖椒、精盐、味精、胡椒粉和少许开水放人锅中，烧开，水淀粉勾芡，烧熟即可。
【制作要点】1.烹制此菜前，肥肠要洗涤干净，除去油污。
2.肥肠在炸制时要控制好油温和炸制的时间。
【成品风格】此菜色泽红润油亮，软嫩爽口，鲜咸微辣，汁浓味厚。
任务三传统菜学习目的：掌握江苏风味菜肴中传统菜的制作方法，了解江苏风味菜肴中传统特色菜的制作特点。
教学方法：讲授、演示、实训、理实一体。
任务驱动：本项任务为江苏风味菜肴中传统菜的制作方法，通过教师的演示和学生的实训，使学生掌握江苏风味菜肴中传统菜的用料、口味和烹调方法的特点。
知识链接.生炒蝴蝶片【用料规格】鳝鱼400克，鸡蛋1只，青椒25克，冬笋15克，大蒜10克，大葱10克，姜l0克，料酒5克，酱油3克，白糖10克，盐5克，味精4克，干淀粉，湿淀粉各6克，胡椒粉3克，香油4克，色拉油30克。
【工艺流程】蝴蝶片的刀工处理与上浆一配料、小料的加工一主料的滑油一烹炒即成【制作方法】1.将黄鳝宰杀，去骨，洗净沥干水分，斜批成蝴蝶片，放入碗内加鸡蛋、精盐、味精、料酒、干淀粉，上浆。

编辑推荐

《热菜工艺教程》：烹饪专业项目课程试用教材

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