第一图书网, tushu007.com

<<烹饪艺术教程>>

图书基本信息

书名：<<烹饪艺术教程>>

13位ISBN编号：9787501973873

10位ISBN编号：7501973873

出版时间：2010-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：茅建民 编

页数：149

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于扬州召开之际，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。四年来，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

随着人民生活水平的提高，对用餐越来越讲究，不仅仅要吃得饱、吃得健康，同时对用餐的环境、食物的色彩和形象也有了更高的要求。
虽然对食品的美化古已有之，但是随着时代的发展，人们对于食物的艺术要求也随之提高，这就带动了餐饮行业中烹饪艺术的发展。
近年来，中外饮食文化交流越来越频繁，各类西式餐饮的烹饪艺术走进国人视线，对中式传统菜肴进行西式装盘包装已经成为现代餐饮市场中最流行的趋势。
同时，随着餐饮从业人员的学历等条件的提升，审美取向和创新意识也得到提升，更多的餐饮从业人员对烹饪产品有了更高的艺术追求。
作为职业院校烹饪专业的学生，有必要了解一定的烹饪艺术理论，掌握一定的烹饪艺术作品的制作工艺，为此，我们编写的《烹饪艺术教程》打破了以往同类教材的体例，有诸多改革之处： 首先是教材的内容。
以基础理论知识、技能作为编写重点，介绍了关于烹饪艺术的基本知识，其中结合了大量的美学色彩、构图等知识，不仅在制作烹饪艺术品方面有帮助，同时也能提升个人的审美能力。
教材中对各类烹饪艺术均有介绍，并将基本技能配以图片、文字说明，更容易理解，从而提高学习效率。
学生在学习了以上内容后，即可具备制作烹饪艺术品的基本条件。
在此基础上，我们又结合现在的行业发展趋势，介绍了国内外流行的烹饪艺术技法，有助于学生将来在从业过程中融汇各种技法优势，提升自身综合能力。
其次是教材的形式。
体现了烹饪专业课程改革的前沿理念，尤其是模块化教学、任务驱动、理实一体的特点，使教师按模块来教，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，我们将实践项目和相关的理论知识(如烹饪美学、烹饪原料学、宴会设计等)整合在一起，水乳交融，学生一方面通过实践掌握相关技能；另一方面通过阅读学习相关理论，提高了学习效率。
另外，本书收录整合了大量的项目相关知识，包括原料相关知识和项目的文化知识，不仅能使学生掌握作品的制作技法、原料特性，同时也能了解作品的文化内涵，更好地在实际操作中运用烹饪艺术。
本教材是在职业院校课程改革大潮下完成的，内容实用、够用。
我们有理由相信，它将成为学生学习烹饪艺术制作的好老师、好帮手。

书籍目录

模块一　烹饪艺术认知　任务一　认识烹饪艺术　任务二　烹饪美学基础模块二　烹饪艺术——果蔬类雕刻　任务一　食品雕刻综述　任务二　花卉、植物类果蔬雕刻　任务三　动物类果蔬雕刻　任务四　风景、器皿、瓜雕类果蔬雕刻　任务五　人物类果蔬雕刻模块三　烹饪艺术——食料类雕塑 任务一　黄油雕刻、巧克力雕刻 任务二　琼脂雕刻 任务三　冰雕 任务四　面塑 任务五　糖艺模块四　菜肴围边与装饰 任务一　菜肴围边与装饰综述 任务二　包围式菜肴围边 任务三　分割式菜肴围边 任务四　点边式菜肴围边 任务五　中心式菜肴围边模块五 烹饪艺术的综合运用与席面设计 任务一　烹饪艺术的综合运用 任务二　主题宴席设计参考文献

章节摘录

插图：随着时代的不断进步，人们的饮食观也在发生变化。
美食已不只是为了生存的需要而填饱肚皮，它的目的还有增进友谊和表示庆贺，它是美化生活的艺术活动，是追求精神愉悦的艺术享受。
现代生活中人际交往越来越频繁，交往中少不了烹饪艺术；国与国之间加强了解，地区与地区、企业与企业之间加强经济联系，也借助于烹饪艺术；调剂人们的日常生活，增添家庭欢乐情趣，往往还是依靠烹饪艺术。
学习和研究烹饪艺术，可以适应烹饪技艺发展总趋势的需要、掌握菜点造型、色彩搭配等应用技艺，懂得了对称、调和、节奏、均齐及多样统一等形式美的法则，这样就能制作出适合人们需求、受人们喜爱的佳肴。
(三)学习、研究烹饪艺术，可以提高人们的烹饪审美能力和鉴赏能力以及提高审美情趣和精神素质审美教育的着眼点就是要培养和提高人们的审美能力、审美情操和审美创造力。
学习烹饪艺术，可以引导和帮助人们树立正确的审美观念和提高审美情趣。
美馔佳肴是具体形象鲜明的实用艺术，饮食烹饪充满着浓厚的生活情趣和生活气息。
用正确的观点理解烹饪美，可以唤起人们对美好事物的审美情趣及其追求，培养人们对真正有意义的生活的审美感受力。
学习烹饪艺术，可以培养人们的审美鉴赏力和良好的艺术修养。
在烹饪审美教育中，学习烹饪艺术基础知识，了解烹饪艺术的特征，分析鉴赏受大众喜爱的美馔佳肴，可增加艺术形象的感染力，引起情感的共鸣，并在审美享受中，使心灵得到陶冶，艺术修养得到提高。
学习烹饪艺术，可以指导人们参与烹饪实践活动，不断培养人们的审美表现力和创造力。
良好的审美活动，可以使人们精神饱满，积极向上，对促进人们的身心健康和智力发展有很大的好处。
优美的烹饪审美情趣必然会引发对烹饪事业的热爱，对烹饪专业知识和技能的渴望与追求，促使其积极参与烹饪实践和创造性的艺术活动。
这种创造性的烹饪艺术劳动，既能展示烹饪美，又能反映人们的审美取向和审美心理，培养人们对美的感受力、表现力和创造力。
三、烹饪艺术的前途和展望烹饪艺术不仅目前对我国的烹饪教育、烹饪饮食事业及人民的饮食生活有着很重要的意义，而且具有强大的生命力和发展前途。
现从两个方面作简要分析：(一)食物的基本组成食物的基本组成要素有三：卫生、营养和美感。
这三种要素是从人类与食物打交道的第一天起就客观存在着的。

编辑推荐

《烹饪艺术教程》：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