第一图书网, tushu007.com

<<西餐烹调工艺>>

图书基本信息

书名：<<西餐烹调工艺>>

13位ISBN编号：9787504548689

10位ISBN编号：7504548685

出版时间：2005-5

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：董秀兰,董秀兰 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

第一图书网, tushu007.com

<<西餐烹调工艺>>

前言

为贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》，推进高等职业技术教育更好地适应经济结构调整、科技进步和劳动力市场的需要，推动高等职业技术院校实施职业资格证书制度，加快高技能人才的培养，劳动和社会保障部教材办公室在充分调研和论证的基础上，组织编写了高等职业技术院校系列教材。

从2004年起，陆续推出数控类、电工类模具设计与制造、电子商务、电子类、烹饪类等专业教材，并将根据需要不断开发新的教材，逐步建立起覆盖高等职业技术院校主要专业的教材体系。

在高等职业技术院校系列教材的编写过程中，我们始终坚持了以下几个原则：一是坚持高技能人才的培养方向，从职业(岗位)分析入手，强调教材的实用性；二是紧密结合高职院校、技师学院、高级技校的教学实际情况，同时，坚持以国家职业资格标准为依据，力求使教材内容覆盖职业技能鉴定的各项要求；三是突出教材的时代感，力求较多地引进新知识、新技术、新工艺、新方法等方面的内容，较全面地反映行业的技术发展趋势；四是打破传统的教材编写模式，树立以学生为主体的教学理念，力求教材编写有所创新，使教材易教易学，为师生所乐用。

烹饪类专业教材主要包括《烹饪原料及初加工》《中餐烹调工艺》《西餐烹调工艺》《冷拼制作与食品雕刻》《筵席设计与菜点开发》《营养与食疗》《鲁菜制作工艺》《川菜制作工艺》《粤菜制作工艺》《淮扬菜制作工艺》《湘菜制作工艺》《潮州菜制作工艺》《宫廷菜制作工艺》《地方名小吃欣赏》等，可供高职院校、技师学院、高级技校烹饪类专业使用。

在上述教材编写过程中，我们得到有关省市劳动和社会保障部门、教育部门，以及高等职业院校、技师学院、高级技校的大力支持，在此表示衷心的感谢。

同时，我们恳切希望广大读者对教材提出宝贵的意见和建议，以便修订时加以完善。

第一图书网, tushu007.com

<<西餐烹调工艺>>

内容概要

《西餐烹调工艺》为全国高等职业技术学校烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学院、高级技校烹饪专业使用。
主要内容有：绪论、西餐烹饪原料、烹调中的理化变化，烹调原理。
烹调前的准备、冷菜制作工艺、汤菜制作工艺、热菜制作工艺、早餐与快餐、西式面点制作工艺、厨房组织与菜单策划等。
《西餐烹调工艺》也可用于高级烹饪技能人才的培训。

第一图书网, tushu007.com

<<西餐烹调工艺>>

书籍目录

第一章 绪论(1) § 1-1 西餐的概念及发展概况(1) § 1-2 西餐主要菜式及特点(5) § 1-3 西餐工艺的特点(9)第二章 西餐烹饪原料(12) § 2-1 家畜类原料(12) § 2-2 家禽类原料(14) § 2-3 水产品类原料(16) § 2-4 蛋类和乳品类原料(20) § 2-5 蔬菜类原料(21) § 2-6 水果类原料(27) § 2-7 调味品原料(30) § 2-8 谷类原料(33) § 2-9 烹调用酒(34) § 2-10 西餐原料的品质鉴定与保管(36)第三章 烹调中的理化变化(38) § 3-1 烹调过程中的热传递(38) § 3-2 烹调过程中原料的理化变化(40)第四章 烹调原理(46) § 4-1 味觉基本知识(46) § 4-2 菜肴的香气(52)第五章 烹调前的准备(57) § 5-1 刀工操作技术(57) § 5-2 原料加工工艺(59) § 5-3 菜肴制作准备(69)第六章 冷菜制作工艺(75)第七章 汤菜制作工艺(82) § 7-1 奶油汤类(82) § 7-2 菜蓉汤类(83) § 7-3 蔬菜汤类(84) § 7-4 冷汤类(86) § 7-5 清汤类(87)第八章 热菜制作工艺(89) § 8-1 炸及炸类菜肴(89) § 8-2 煎及煎类菜肴(91) § 8-3 炒及炒类菜肴(93) § 8-4 煮及煮类菜肴(94) § 8-5 蒸及蒸类菜肴(96) § 8-6 烩及烩类菜肴(97) § 8-7 焖及焖类菜肴(98) § 8-8 铁扒及铁扒类菜肴(99) § 8-9 烤及烤类菜肴(101) § 8-10 及类菜肴(103)第九章 早餐与快餐(105) § 9-1 早餐(Breakfast)(105) § 9-2 快餐(Snack)(107)第十章 西式面点制作工艺(109) § 10-1 西式面点的分类与特点(109) § 10-2 面包制作工艺(110) § 10-3 蛋糕制作工艺(120) § 10-4 西式点心制作工艺(126) § 10-5 巧克力制作工艺(138)第十一章 厨房组织与菜单策划(141) § 11-1 厨房组织机构的设置(141) § 11-2 厨房人员管理(143) § 11-3 厨房生产管理(144) § 11-4 菜单策划(146)

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

（4）面团的饧发饧发是酵母在最适宜的条件下，大量产生CO2气体，使面团体积重新膨胀的过程。
如果不进行最后的饧发，则面包制品体积小，也不柔软，表面还会出现硬壳，以致完全失去面包应有的品味。
饧发温度一般控制在35～40~C，相对湿度为75 9／6～85%左右，时间约为60～90 min。
饧发不足和饧发过度对面包质量的影响都很大。
饧发不足会造成面团膨胀不充分，烘烤后面包体积小，组织不疏松，弹性差，顶部会出现硬壳。
饧发过度，面团在刷蛋液时容易塌陷，烘烤后成品组织粗糙或形成面包空心，面包的味道有酸味，口感不佳。
鉴别饧发程度时，可用手指轻轻在面包坯上按下，如按下去后，面包坯弹起得缓慢，表示饧发已经成熟。
从体积来看，饧发后的体积一般比原来体积增加1～2倍左右。
饧发好的面包，表面圆滑，是成品体积的80%左右。
（5）面包的烘烤烘烤是面包在烤炉中加热熟制为成品的工序，也是面包制作过成中最后的关键工序。
在烘烤中，由于气体受热膨胀，面包体积进一步增大，同时，伴随着淀粉糊化和蛋白质的凝固，面包成熟定形，并产生诱人的烘烤香气和色泽，形成具有特殊风味的发酵制品。
影响面包烘烤质量的因素很多，其中烘烤的温度和时间是成品达到理想程度的关键。
面包的烘烤温度大致在190～220℃，甜面包为180～200℃，咸面包为200～220℃，底火比面火稍低。
如果烘烤温度过高，面包表皮形成过早，烘烤急胀作用减弱，使面包成品体积小，内部组织有大的孔洞。
如果炉温过低，面坯中酶的作用太大，使面包成品体积超过正常情况，也会造成内部组织粗糙。
同时，炉温过低还会导致制品水分蒸发多，重量减轻，表皮无法充分焦化而颜色较浅等不良后果。
烘烤的温度和时间取决于面包辅料成分的多少和面包厚薄大小等因素。
原则上，面包坯质量越重，体积越大，成分越高的面团温度稍低，时间稍长；反之则温度高，时间短。
一般情况下，面包坯烘烤时间在8～35 min左右。
烘烤前，可在面包坯表面刷一层蛋液，以使成品表皮光亮。

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