第一图书网, tushu007.com

<<潮州菜制作工艺>>

图书基本信息

书名：<<潮州菜制作工艺>>

13位ISBN编号：9787504563200

10位ISBN编号：750456320X

出版时间：2007-10

出版时间：中国劳动

作者：赵子余

页数：136

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

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。

<<潮州菜制作工艺>>

内容概要

《潮州菜制作工艺》为全国高等职业技术院校烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学院、高级技校相关专业使用。
主要介绍了潮州菜的历史和发展趋势及潮州菜的特点，潮州菜特殊的烹调方法，有炸、煎、炒、泡、烧、焖、炖、炊（蒸）、煲、焯、滚、熬、清、卤、醉、拌、烙、扣、熏、*、*、淋等，还有潮州特色菜肴制作工艺和创新菜制作实例等。
本教材也可用于高级技术人才培训。
《潮州菜制作工艺》由赵子余、高玉峰、祁秀娟、陈立华、阎松华编写，赵子余主编，审稿。

书籍目录

第一章 概述§1—1 潮州菜的形成与发展§1—2 潮州菜的特点§1—3 潮州菜的工艺特点思考与练习第二章 潮州菜烹调方法——炸、煎§2—1 炸§2—2 煎思考与练习第三章 潮州菜烹调方法——炒、泡§3—1 炒§3—2 泡思考与练习第四章 潮州菜烹调方法——烧、焖、炖§4—1 烧§4—2 焖§4—3 炖思考与练习第五章 潮州菜烹调方法——炊（蒸）、煲、焯§5—1 炊（蒸）§5—2 煲§5—3 焯思考与练习第六章 潮州菜烹调方法——滚、熬、清§6—1 滚§6—2 熬§6—3 清思考与练习第七章 潮州菜烹调方法——卤、醉、拌§7—1 卤§7—2 醉§7—3 拌思考与练习第八章 潮州菜烹调方法——烙、扣、熏§8—1 烙§8—2 扣§8—3 熏思考与练习第九章 潮州菜烹调方法——淋§9—1§9—2§9—3 淋思考与练习第十章 潮州特色菜肴制作工艺与创新菜肴实例§10—1 潮州特色菜肴制作工艺§10—2 潮州创新菜肴实例思考与练习附录1 潮州菜烹调术语附录2 潮州菜常跟配的酱碟与作料

章节摘录

插图：3．要重视原料的腌制及制品的佐色原料腌制的时间有长有短。
例如，炸酥花雀只需腌10分钟，而炸八卦脚鱼则要求腌15分钟。
有些菜肴配料较多，主料与辅料还要分开腌制。
如金钱鸭卷，主料鸭脯肉切丝后腌15分钟，辅料猪肝、白膘、冬菇等要分开腌15分钟。
潮州菜有不少炸的菜品，虽然所上的粉浆不同，造型也不同，但都称为干炸，如干炸川椒是原料与淀粉调拌；干炸鱼盒则是鱼片中酿入馅料，撒上面粉后人油炸；干炸稚鸡是没有上粉上浆的原料直接投入油锅中炸；干炸鸡卷是腐皮包卷的馅料，炊熟后再炸；干炸大蚝是原料粘上脆浆后人油炸。
炸烹调方法的分类，可以从菜肴制作与造型上分（如包卷炸、酿炸、成件完整炸、斩件切片炸等），也可以从所上粉浆的性质和成品的质量要求上分类。
四、制作工艺潮州菜中的炸制工艺分为生炸、脆炸和吉列炸。
1．生炸（1）概念。
生炸是指原料经腌制之后，不挂浆糊，直接放人油锅炸至表面金黄酥香的方法。
（2）要领。
生炸需先烧热锅，加入油，把油加热至六成热时放入原料，然后端离火位浸炸至熟，再回炉以猛火加热，在较高的油温下炸至表面呈金黄色。
另一方法是多次炸，即原料入油炸一定时间后取出，略停一下重新放入油中炸，反复炸2～3次，直至皮脆骨酥时取出。
经生炸后的成品，有些还要回锅加调味品拌匀，使其符合菜肴对味的要求。

编辑推荐

《潮州菜制作工艺》全国高等职业技术院校烹饪类专业教材之一，由中国劳动社会保障出版社出版。

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