第一图书网, tushu007.com

<<冷菜设计与制作>>

图书基本信息

书名：<<冷菜设计与制作>>

13位ISBN编号：9787504741714

10位ISBN编号：750474171X

出版时间：2012-4

出版时间：中国财富出版社

作者：霍亿亿 编

页数：102

字数：164000

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

内容概要

《冷菜设计与制作(烹饪工艺与营养专业理论实践一体化教程)》编著者霍亿亿。

本书实用性、操作性比较强，内容都是霍亿亿老师多年教学、参赛的成果总结。
本书系统地总结了近年来烹饪教学和校企合作过程中的经验体会科研成果，对冷菜制作工艺由浅入深、全面系统地进行了分析讲解，且对重点内容配备了丰富的图片资源，直观易懂。
本书还是精品课程配套教材，配套资源比较丰富，既能满足初学者求知的需求，也能满足广大专业人员探索、求新的需要。
本书既可作为中等、高等职业学校的教材，应用于教学，也可作为专业人员的参考书籍，长期保存。

<<冷菜设计与制作>>

书籍目录

第一章 冷菜的基础知识
第一节 认识冷菜
第二节 冷菜制作常用的工具和设备
第三节 冷菜制作常用的原料
第二章 冷菜的调味方法
第一节 冷菜调味的作用和方法
第二节 冷菜调味汁的配制与卤水的配制
第三章 冷菜的烹调方法
第一节 拌、炝、腌烹调方法
第二节 卤、冻、蒸烹调方法
第三节 烤、酥、熏、挂霜烹调方法
第四章 常用冷菜制作实例
第一节 凉拌菜制作实例
第二节 卤水类菜肴制作实例
第三节 烧腊类菜肴制作实例
第四节 刺身类菜肴制作实例
第五节 其他类冷菜制作实例
第五章 冷盘的制作方法
第一节 冷盘拼摆的基本原则和方法
第二节 花色冷盘制作实例
参考文献

<<冷菜设计与制作>>

章节摘录

版权页： 插图： 首先，冷菜与热菜在制作工艺上有所不同。
原料初加工基本上是一致的，其区别是：前者上般是先烹调，后刀工；而后者则是先刀工，后烹调。
其次，冷菜与热菜在调味上有所区别。
热菜调味一般都能及时见于效果，并多利用勾芡的方法使味料分布均匀；冷菜调味强调"入味"，或附加食用调味品。
热菜必须通过加热才能使原料成为菜品，；冷菜有些品种不需加热就能成为菜品。
热菜是把原料加热后，利用散发出的热气产生"香味"；冷菜一般讲究香料透入肌里，使人食之越嚼越香，所以素有"热菜气香""冷菜骨香"之说。
再次，冷菜的风味、质感也与热菜有明显的区别。
总体来说，冷菜以香气浓郁、清凉爽口、少汤少汁（或无汁）、鲜醇不腻为主要特色。
具体来说，冷菜又可分为两大类型：一类是以鲜香、脆嫩、爽口为特点；一类是以醇香、酥烂、味厚为特点。
前一类的制作方法以拌、泡、腌为代表，后一类的制作方法则以卤、酱、烧等为代表，各具特色。
最后，冷菜和热菜一样，其品种既有常年可见的，也有四季有别的。
冷菜的季节性以"春腊、夏拌、秋糟、冬冻"为典型代表。
这是因为冬季泡制的腊味，需要经过一段"着味"过程，只有到了开春时食用始觉味美；夏季瓜果蔬菜比较丰盛，也为冷菜提供了丰富的原料；秋季的糟鱼是增进食欲的理想佳肴；冬季气候寒冷，有利于肉冻等的烹制、冻结。
可见冷菜的季节性是随着客观规律的变化而形成的，但是冷菜这一季节性规律并不是一成不变的，现在反季节烹饪原料被广泛使用，餐厅都有空调、冰箱，季节性已经不再明显，有时反季品种放在当季供应，反而更受消费者喜爱。
冷菜作为完全独立并颇具特色的一种菜品类型，一般来说，具有以下性质和特点。
1.冷菜易保存 冷菜是在常温下食用的一种菜品，因而其风味不像热菜那样易受温度的影响，它能承受较低的冷却温度。
从这一点而言，在一定的时间范围内，冷菜能较长时间地保持其风味特色。
冷菜的这一性质与特点，恰恰适应了宴饮节奏缓慢的特点。
2.冷菜易造型 冷菜材料大多质地较密实，因此，冷菜比热菜更便于造型，更易于美化装饰，尤其利于刀功的表现。
当两种或更多品种的冷菜材料拼合于一盘时，受其卤汁相浸造成的"串味"制约也比较小。
3.冷菜具有配系的多样统一性 冷菜一般是多样菜品同时上桌，与热菜相比更具有配系的多样统一性。
一组冷菜是一个整体，相互配合紧密、协调。

编辑推荐

《冷菜设计与制作》既可作为中等、高等职业学校的教材，应用于教学，也可作为专业人员的参考书籍，长期保存。

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