

<<中式烹调速成教程>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调速成教程>>

13位ISBN编号：9787508274409

10位ISBN编号：7508274407

出版时间：2012-9

出版时间：金盾出版社

作者：曹恒昌 编

页数：211

字数：280000

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>

<<中式烹调速成教程>>

内容概要

《中式烹调速成教程》是一本专为广大厨师编写的中式烹调速成教程，由多位富有烹饪实践及教学经验的技师与特级厨师，针对厨师职业的实际需求，精心撰写而成。

书中本着既系统全面又简明实用的原则，科学地讲授了作为一名厨师必须掌握的中式烹调的基础烹饪知识和基本操作技能。

全书共分18章90节，内容包括各类菜肴和各种面点的加工制作工艺及其相关知识与技法。

《中式烹调速成教程》作为一本烹饪速成教材，文字精练，技法实用，讲解具体，易懂好学，不仅可供烹饪学校和厨师培训班教学参考，也非常适合广大在职厨师和烹饪爱好者自学使用。

本书由京南烹饪学校校长曹恒昌主编。

<<中式烹调速成教程>>

作者简介

曹恒昌，男，1952年出生，毕业于陕西省经贸学院烹饪系，中式烹调高级技师。

作者于1992年受聘为黑龙江金城厨师学校校长；1993年兼任阿城金都厨师学校校长；1996年在北京创办京南烹饪学院。

二十多年来共培训中式烹调师近万人，学员遍布全国十九个省市。

毕业学员多数取得中、高级烹调师资质，部分学员在国内或美国、日本、韩国、新加坡、坦桑尼亚等国家的行政机关及酒楼担任行政总厨、厨师长等职务。

作者执教期间，自主主编烹饪教材三套，被国内多所厨师培训学校选做教材使用，并主持编写了《名师教你做家常菜》、《中式烹调速成教程》、《贵州省版烹调教材》等简明实用教科书。

作者现正着手编写《中国宴席发展》、《中国老年公寓食谱》、《中国幼儿园食谱》等书，意为我国广大的中老年人及幼儿身体健康尽微薄之力。

<<中式烹调速成教程>>

书籍目录

第一章 烹调技术绪论

- 第一节 烹调的概念
- 第二节 中国菜肴的特点
- 第三节 中国主要菜系概况

第二章 临灶的基础操作要求和基本功训练

- 第一节 烹调操作的一般要求
- 第二节 临灶的基本操作知识
- 第三节 烹调基本功训练

第三章 刀工与刀法及勺工技术

- 第一节 刀工
- 第二节 刀法
- 第三节 原料的成形
- 第四节 花形原料的切法
- 第五节 勺工基本功要求

第四章 配菜与菜肴的命名

- 第一节 配菜的意义及重要性
- 第二节 配菜的要求
- 第三节 配菜的原则和方法
- 第四节 菜肴的命名

第五章 原料的初步加工

- 第一节 初步加工的范围与要求
- 第二节 蔬菜的初步加工
- 第三节 水产品的初步加工
- 第四节 禽类的初步加工
- 第五节 家畜肉类的初步加工
- 第六节 脏品类的初步加工
- 第七节 整料出骨
- 第八节 分档取料

第六章 原料的初步熟处理

- 第一节 焯水
- 第二节 水煮
- 第三节 走红
- 第四节 过油
- 第五节 汽蒸

第七章 干料涨发

- 第一节 干料涨发的意义、目的和要求
- 第二节 干料的涨发方法
- 第三节 干料涨发实例

第八章 上浆、挂糊、勾芡、制汤

- 第一节 上浆、挂糊所用原料及其性质
- 第二节 上浆、挂糊的作用、种类及注意事项
- 第三节 勾芡
- 第四节 制汤

第九章 火候

- 第一节 火候的概念与分类

<<中式烹调速成教程>>

第二节 火候的掌握

第三节 热量传导的方法

第十章 调味

第一节 调味的概念、目的与作用

第二节 调味阶段与基本原则

第三节 几种常用调味品的性质及其应用

第四节 味的种类及功能

第五节 常见复合味的调制与运用

第六节 调味品的管理

第十一章 热菜的烹调方法

第一节 炒

第二节 炸

第三节 熘

第四节 烧

第五节 爆

第六节 烹

第七节 扒

第八节 火靠

第九节 焖

第十节 煎、贴、煳

第十一节 炖、熬、蒸

第十二节 煮、烩、烤

第十二章 甜菜制作方法

第一节 拔丝

第二节 挂霜

第三节 蜜汁

第十三章 汤菜制作方法

第一节 吊汤

第二节 氽与涮

第三节 火锅菜

第四节 沙锅菜

第五节 煲菜

第十四章 凉菜的制作方法

第一节 拌

第二节 炆

第三节 腌

第四节 炸收

第五节 酥

第六节 卤、酱、冻、熏

第十五章 装盘技术

第一节 装盘的基本要求

第二节 盛器的种类

第三节 盛器与菜肴的配合原则

第四节 热菜装盘的方法

第五节 凉菜装盘的方法

第六节 成菜温度

第十六章 宴席知识

<<中式烹调速成教程>>

第一节 宴席的种类

第二节 宴席的格式

第三节 宴席的准备

第四节 宴会菜单的制定

第十七章 卤水的分类、保管、各种配方及制作

第一节 卤水的分类与制作

第二节 卤水在保管时应注意的问题

第三节 各种卤水配方及制作方法

第四节 脆皮水制法介绍

第十八章 面点熟制工艺

第一节 煮

第二节 蒸

第三节 炸

第四节 煎

第五节 烤

第六节 烙

<<中式烹调速成教程>>

章节摘录

版权页：禽类的初步加工，大致可分为宰杀、褪毛、开膛、取内脏、洗涤等几个步骤。

一、宰杀（以鸡为例）左手握住鸡翅膀，并用小拇指勾住鸡的右腿，用大拇指和食指捏住鸡的脖子，把颈皮绷紧，然后右手执刀割断气管和血管，随即将身下倾，使血流尽，以免使肉质变红，影响肉的质量与口味。

宰杀前准备一只碗，在碗中放少许食盐和适量清水（热天用冷水，冷天用温水）准备放血。

血放尽以后，用筷子搅一下，待血凝结后即可备用。

二、褪毛 鸡宰杀后褪毛的时机要适宜，不能太早，不宜过晚，待鸡完全死去才行。

过早，肉质痉挛皮紧不易褪掉，太晚，鸡体僵硬也不易褪去。

烫褪的水温，要根据季节的变化及鸡的老嫩程度来定，老鸡用开水，嫩鸡用温水，大约70℃。

冬季的毛厚，水温需热，夏季的毛薄，水温可略低一些。

三、开膛 开膛有腹开、肋开、背开三种。

（一）腹开（也叫膛开）从颈部右边脊椎骨处开一刀口，取出食包，再于肛门与肚皮之间开一条约6厘米长的刀口，轻轻拉出内脏洗净。

这种方法，适用一般烹调方法。

（二）肋开 是在翅膀下开口，然后用手指挖净内脏洗净。

这种方法适用于烤、烧的烹调方法，在烹制时可不滑油。

（三）背开 是在脊背骨处切开，挖出内脏洗净，这种方法适于炖、扒、蒸等烹调方法。

以上三种方法都能保持形状完整，在挖取内脏时，注意不要把胆碰破，以免误食。

四、禽类的出肉 禽类出肉方法一般有两种。

一种是先出腿骨：先把两条腿剥下，剔去腿骨。

然后从翅膀的关节处割断筋，再用左手握住翅膀，连胸脯一同扯下出翅骨。

另一种方法是先从翅膀上的关节处用刀割断筋，用右手握住颈部，左手握住翅膀，向下剥，剥至腿部时，将腿向左右扭转，用刀从关节处割断筋，撕下腿肉。

两侧用同样方法进行，最后剔去腿骨和翅骨，即成净肉。

第五节家畜肉类的初步加工 家畜肉类主要是猪、牛、羊的躯体。

是饮食行业烹制肉类菜肴的主要原料。

它的宰杀多由食品加工部门处理。

出骨多由付食零售部门加工。

这里着重介绍一下有关剔骨和半成品的加工。

剔骨 以猪为例，将猪半皮面朝下，腹部朝里，放在案板上，进行剔骨。

（一）先剔后腿骨 将大棒骨和胯骨的关节剖开，沿着后腿大棒子骨和腿骨两侧划开，使大腿骨和小腿骨露出，用刀使骨肉分离，把大棒骨和小腿骨剔出。

<<中式烹调速成教程>>

编辑推荐

《中式烹调速成教程》作为一本烹饪速成教材，文字精练，技法实用，讲解具体，易懂好学，不仅可供烹饪学校和厨师培训班教学参考，也非常适合广大在职厨师和烹饪爱好者自学使用。

<<中式烹调速成教程>>

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>