第一图书网, tushu007.com

<<刀工与烹调基础>>

图书基本信息

书名：<<刀工与烹调基础>>

13位ISBN编号：9787802211056

10位ISBN编号：7802211050

出版时间：2006-7

出版时间：中国时代经济出版社

作者：陈志云

页数：186

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

中国是餐饮业发达的国家，饮食烹调是人们每天生活中都离不开的事情，同时，烹调技术又是最容易学习、最容易掌握的技术，也是最有市场的实用技术。
俗话讲：“三年大旱，饿不着厨师。
”这是说不管有什么自然灾害，近水楼台先得月，厨师是不会挨饿的。
改革开放以来，我国的餐饮业得到了长足的发展，据统计，2005年全国餐饮业的营业收入8800亿元人民币。
因此讲，餐饮业的阳光工程、阳光产业、前途无量。
餐饮业开店十分容易，从1～2从到1000～2000人都可能。
一两人的夫妻店、大的酒楼宾馆，都是餐饮业的焦点。
学会了烹调技术，终身受益、全家受益，因为它是生活中的重要部分。
此书是以技术培训为主导的专业教材，烹饪教学分两大部分，一部分是应知（理论知识），另一部分是应会（技术操作）。
只要将应分部分（以实际操作为主）通读，记住书中的技术要点，就能对烹饪调技术方面有一个系统的掌握，再经过实践，就能使理论与实践相结合转化为生产力，产生出丰硕的成果。

作者简介

张仁庆 1955年3月出生于山东烟台，毕业于山东师范大学中文系。
现任中国人口文化促进会会员、中国社会经济文化交流协会理事、中国食文化中心主任、中国烹饪协会会员、《中国厨师名人录》主编、《中国食文化丛书》主编、《中国名厨》主编、奇山集团总经理、台湾《美食天下》杂志社大陆分社社长等。
　他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作。
先后编辑出版了《实用科技信息汇编》、《中国名菜30例续编》、《家庭烹饪》、《调味与拌馅》、《中老年养生菜谱》、《北京烤鸭和鸭菜烹调》、《名厨献艺》、《中国迷宗菜》、《中国名菜荟萃》、《烟台家常菜谱》、《中国名师菜典》等食文化书刊六十余本。
并策划录制了《中国冷拼》、《西点精萃》、《鲁菜精选》、《鸡尾酒的调制》、《宫廷御膳》等二十多部VCD和电视教学片。
他的事迹曾在中央电视台、中央人民广播电台、《中国青年报》、《中华儿女》、《中华英才》、《中国食品报》等四十余家新闻媒体上做过介绍。
199

<<刀工与烹调基础>>

书籍目录

第一编 刀工概述第一章 刀工概述第一节 刀的历史第二节“ 三把刀 ”闯天下第三节 递刀的礼节第四节 用刀原则（三不准）第五节 刀具的保管思考题第二章 刀具介绍第一节 厨师常备三把刀第二节 刀具的分类及用途第三节 西餐刀第四节 模具及应用第五节 食品雕刻刀第六节 磨刀与保养思考题第三章 常用技法第一节 菜墩的选择与使用第二节 刀、墩、菜的位置第三节 持刀姿势第四节 基本指法第五节 行刀技法第六节 素质要求思考题第二编 基础技法第四章 刀工成品第一节 目测与尺寸标准第二节 基本形状第三节 异形花刀第四节 鱼用花刀第五节 新型工具与使用第六节 刀工菜品鉴赏第五章 识别原料第一节 识别原料的意义第二节 动物性原料的识别第三节 植物性原料的识别第四节 其他原料的识别第五节 食物性质分类思考题第六章 鲜活原料的初加工第一节 果蔬初加工第二节 肉类初加工第三节 禽类初加工第四节 水产品初加工思考题第七章 干货的涨发第一节 识别真假干货第二节 干货原料的涨发第三节 常用的技法第四节 常用的技法实例第五节 干货涨发后的成品量思考题第八章 庖丁技法第一节 庖丁解牛第二节 取精技巧第三节 分档取料第四节 整料脱骨思考题第三编 配菜知识第九章 色泽的概念第一节 色泽第二节 色谱第三节 暖色第四节 冷色第五节 中性色第六节 色的搭配思考题第十章 色泽与营养第一节 阴阳五行第二节 红色食品第三节 绿色食品第四节 黄色食品第五节 黑色食品第六节 白色食品思考题第十一章 配菜技艺第一节 配菜的基本要求第二节 配菜的原则第三节 配菜的方法第十二章 花色菜肴的配制第一节 花色菜肴的概念第二节 配制方法第三节 热菜配制实例第四节 冷菜配制实例第五节 面点配制实例第六节 综合配制实例后记

章节摘录

书摘第三节 植物性原料的识别　蔬菜的新鲜程度对其营养有明显的影响。
有些绿叶蔬菜，如芹菜、菠菜、香菜、韭菜，长时间放置会引起弯曲，叶绿素含量降低，损失营养成分。
那么如何选择新鲜蔬菜呢？ 番茄——果蒂硬挺，且四周仍呈绿色的番茄才新鲜。
有些超市将番茄装在不透明的容器中出售，在不能查看果蒂或色泽的情况下，最好不要选购。
　黄瓜——刚采收的小黄瓜表面上有疣状突起，一摸有刺，是十分新鲜的。
颜色浓绿有光泽，再注意前端的茎部切口，感觉嫩绿、颜色鲜亮才是新鲜的。
　洋白菜——叶子的绿色带光泽，且颇具重量感的洋白菜才新鲜。
切开的洋白菜，切口白嫩表示新鲜度良好。
切开时间久的，切口会呈茶色，要特别注意。
　茄子——深黑紫色，具有光泽，且蒂头带有硬刺的茄子最新鲜，反之带褐色或有伤口的茄子不宜选购。
若茄子的蒂头盖住了果实，表示尚未成熟。
茄子切口变色，只要泡在水中即可保持鲜嫩。
　香菇——菇伞为鲜嫩的茶褐色，肉质具有弹性，才是新鲜的香菇。
刚采的香菇，背面皱褶覆有白膜状的东西，若此处呈现出茶色斑点，表示不太新鲜。
　但现在农作物的种植生产中，均大量使用化肥和其他有机肥料，特别是为了防治病虫害，经常施用各种农药，有时甚至在采摘的前一两天还往蔬菜上喷洒农药，这些肥料和农药往往是对人体有害的。
食用时最好是暂时存放，使残留的有害物质逐渐分解减弱后再吃也不迟，而对于那些容易衰败的蔬菜，也应多次清洗之后再食用。
　总之，生活中我们切不可为了单纯追求蔬菜的新鲜，而忽视了其中可能存在的有害物质，对于新鲜蔬菜特别是瓜果类蔬菜应适当存放一段时间后再食用。
　P74-75插图

编辑推荐

最权威、最实用、最新颖、最全面、最系统的全国第一套顶级厨师培训教材。
学会了烹调技术，终身受益、全家受益，因为它是生活中的重要部分。
本书是以技术培训为主导的专业教材，烹饪教学分两大部分，一部分是应知（理论知识），另一部分是应会（技术操作）。
只要将应会部分（以实际操作为主）通读，记住书中的技术要点，就能对烹调技术方面有一个系统的掌握，再经过实践，就能使理论与实践相结合转化为生产力，产生出丰硕的成果。
本书让你学会刀工和烹调的基础知识。

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