<<学厨艺>>

图书基本信息

书名:<<学厨艺>>

13位ISBN编号:9787806416167

10位ISBN编号: 7806416161

出版时间:2003-4

出版时间:中原农民出版社

作者:王秀明

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

<<学厨艺>>

内容概要

- · 美食之都,展天下中菜风韵;
 - ·煎、炒、烹、炸……话烹调技法;
 - ·切、配、调味……由名师点评;
 - ·雕刻拼盘,风味面食做秀;
 - · 打工开店,全靠一技在身。

从前有一种职业叫厨子。

厨子说白了就是做饭师傅,后来演化成了厨师。

这一职业大家并不陌生,因为大小饭店的主厨人都是厨师,只不过厨艺有高有低。

但并不是每一个会做饭的人都可以称厨师。

在家庭做饭炒菜,有时候下了很大的功夫,但总是不如专业厨师做得有色有形,有滋有味,这是什么原因呢?

其主要原因就是专业厨师具有丰富的操作经验和技术。

在切配菜时能够轻松灵活、潇洒自如地操作;在烹调菜肴时,可以做到火光凌空而起,翻勺灵巧、投料准确、装盘熟练等。

要修炼到大师一级就不仅仅是技术的问题了,好厨师往往还要具有审美和创造美的艺术才能。

一句话,厨艺就是烹饪的技能和审美的综合体现。

随着人民生活水平的不断提高,要成为专业厨师必须全面系统地掌握烹饪科学知识,并用专业技术武装自己;作为操持一日三餐的主妇或家政服务人员,也需要学习这方面的知识和技能,以便满足不同就餐者和家中老少的科学饮食之需及口福之欲。

如果将专职厨师和家庭业余厨师统计起来,每天从事烹调的人员之多,恐怕是任何产业大军难以相比的。

有这么多的"从业者"主动或被动地参与烹、炒、蒸、炸……如果只停留在把生的原料做成熟食上,那怎么能适应新的时代、新的生活、新的需要呢?

怎能与日新月异的物质文明和精神文明相协调呢?

<<学厨艺>>

书籍目录

第一章 学厨与主厨 第一节 厨 艺及烹饪的发展 一 学厨艺 二 烹饪史话 我国 各地的饮食习俗 四 我国少年民族的饮食习惯 五 各具特色的风味流派 第二节 学厨生涯 二 职业道德与个人修养第二章;巧学烹调早下厨 第一节 烹饪原料大 一 我的一点体会 观 一 粮食及其制品 二 蔬菜 三 食用菌 四 干鲜果品 五 畜、禽肉和乳蛋类 二 调味技巧 六 水产品 第二节 口味与调味品加工 一 口味的基本知识 味品的保存 第三节 常用原料的初加工技法 一 蔬菜的削剔与清洗 畜禽的宰杀和剖体 畜畜原料的分档取料 五 干货原料的涨发 第四 整理 三 水产品的宰杀和剖体整理 兀 节 切配功夫 一 刀工的基础知识 基本刀法 三 刀工处理后产生的形态 菜诀窍 第五节 入厨基本功 ……第三章 面食制作第四章 学艺有成打工开店第五章 酒水和 食物营养知识

<<学厨艺>>

章节摘录

插图

<<学厨艺>>

编辑推荐

·美食之都,展天下中菜风韵; · 煎、炒、烹、炸……话烹调技法; · 切、配、调味… …由名师点评; · 雕刻拼盘,风味面食做秀; · 打工开店,全靠一技在身。 从前有一种职业叫厨子。

厨子说白了就是做饭师傅,后来演化成了厨师。

这一职业大家并不陌生,因为大小饭店的主厨人都是厨师,只不过厨艺有高有低。

但并不是每一个会做饭的人都可以称厨师。

在家庭做饭炒菜,有时候下了很大的功夫,但总是不如专业厨师做得有色有形,有滋有味,这是什么原因呢?

其主要原因就是专业厨师具有丰富的操作经验和技术。

在切配菜时能够轻松灵活、潇洒自如地操作;在烹调菜肴时,可以做到火光凌空而起,翻勺灵巧、投料准确、装盘熟练等。

要修炼到大师一级就不仅仅是技术的问题了,好厨师往往还要具有审美和创造美的艺术才能。

一句话,厨艺就是烹饪的技能和审美的综合体现。

随着人民生活水平的不断提高,要成为专业厨师必须全面系统地掌握烹饪科学知识,并用专业技术武装自己;作为操持一日三餐的主妇或家政服务人员,也需要学习这方面的知识和技能,以便满足不同就餐者和家中老少的科学饮食之需及口福之欲。

如果将专职厨师和家庭业余厨师统计起来,每天从事烹调的人员之多,恐怕是任何产业大军难以相比的。

有这么多的"从业者"主动或被动地参与烹、炒、蒸、炸……如果只停留在把生的原料做成熟食上,那怎么能适应新的时代、新的生活、新的需要呢?

怎能与日新月异的物质文明和精神文明相协调呢?

<<学厨艺>>

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