

<<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，这是为什么呢？

其主要原因就是专业厨师具有丰富的操作经验和技能。

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 三 我国各地的饮食习俗 四 我国少数民族的饮食习惯 五 各具特色的风味流派 第二节 学厨生涯 一 我的一点体会 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 六 水产品 第二节 口味与调味品加工 一 口味的基本知识 二 调味技巧 三 调味品的保存 第三节 常用原料的初加工技法 一 蔬菜的削剔与清洗 二 畜禽的宰杀和剖体整理 三 水产品的宰杀和剖体整理 四 畜畜原料的分档取料 五 干货原料的涨发 第四节 切配功夫 一 刀工的基础知识 二 基本刀法 三 刀工处理后产生的形态 四 配菜诀窍 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

章节摘录

插图

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能。

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？

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>