

<<烹饪工艺学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺学>>

13位ISBN编号：9787810789783

10位ISBN编号：7810789783

出版时间：2007-11

出版时间：对外经济贸易大学出版社

作者：张文虎

页数：298

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>

<<烹饪工艺学>>

内容概要

中国烹饪伴随着中华民族上下五千年的文明史，源远流长，是中华民族优秀文化中的一朵奇葩，精美绝伦的佳肴享誉海内外，在世界烹饪与餐饮界有着极其重要的地位。

随着改革开放的不断深入与国际间日益频繁的饮食文化交流，在继承、发扬、开拓、创新的基础上，中国烹饪的发展无论在烹饪的教学上、菜式的发展上、原料的选择上、口味的组合上、功效的设计上、营养的搭配上、工艺流程的改革上、菜品的创新上都有了长足的进展和提升，正朝着美食、营养、卫生、安全、健康、科学的大趋势稳步地发展。

《中国烹饪工艺学》是烹饪专业高等教育的主干课程，全面地阐述了中国菜肴制作的各个流程及理论，使学生在预修《烹饪基本功训练》、《烹饪原料学》、《烹饪化学》、《营养与卫生学》等课程的基础上，能熟练掌握烹饪工艺的理论以及烹饪工艺的各个主要环节，以理论来指导各种中国菜肴的制作及其关键，使学生在专业实操上有较大的提高。

本教材已入选“普通高等教育‘十一五’国家级规划教材”，适用于大专以上烹饪专业的教学，同时也适合于从事烹饪工作的专业人员进行专业培训。

编者系上海师范大学旅游学院烹饪与餐饮管理系、上海旅游高等专科学校烹饪与餐饮管理系原系主任；从事烹饪实践与教学将近40年时间，曾经去东南亚、澳洲、欧洲、中国台湾、美国等地进行中国烹饪的教学、饮食文化的交流以及餐饮市场的考察；并在国内积极参与有关专业的论坛和书籍的编写，积累了丰富的理论与实践经验。

现担任上海食文化研究会副会长兼秘书长、上海烹饪协会常务理事等社会工作，潜心研究中国烹饪的理论与菜肴制作。

本教材编写的特点有：一是基本按照中国烹饪主要工艺流程与环节，循序渐进，分十个章节进行编写；二是采用理论与案例并重的方法，深入浅出，通俗易懂，使学员容易理解与操作；三是按照烹饪高等职业教育的要求和人才规格，注重动手能力与应用能力的培养，增设了学习思考题；四是注意了与以往同类教材内容和层次的衔接，参照了全国中式烹调师国家职业标准和要求以及鉴定的内容。

<<烹饪工艺学>>

书籍目录

第一章 中国烹饪概论 第一节 中国烹饪的地位 第二节 中国烹饪的“四多” 第三节 中国菜肴完美性的表现方面
第二章 原料初加工工艺 第一节 原料的分类 第二节 原料的初步加工
第三章 切配工艺 第一节 刀工、刀法 第二节 原料基本成形的种类 第三节 常用的花刀成形 第四节 配菜的意义与要求
第四章 糊浆工艺 第一节 上浆挂糊 第二节 勾芡
第五章 冷菜制作工艺 第一节 冷菜制作的方法 第二节 冷菜制作中常用的香料与调料配置
第六章 味与调味工艺 第一节 关于味 第二节 基本味的种类 第三节 常用复合味的调制 第四节 调味的原则、阶段和方法 第五节 味觉现象
第七章 泥茸制作工艺 第一节 泥茸工艺概述 第二节 制作泥茸坯料的方法与原理 第三节 泥茸的制作
第八章 热菜制作工艺 第一节 热菜制作工艺概述 第二节 热能、热传递、传热介质 第三节 油介质类的常用方法 第四节 水、汽介质类的常用方法 第五节 其他的常用方法
第九章 原料中的理化性质及在烹饪中的变化 第一节 烹调概述 第二节 禽畜肉类的组织形态、理化性质 第三节 水产原料的组织形态、理化性质 第四节 禽蛋类与植物性原料 第五节 油、盐、糖、碱、酸在烹饪中的作用
第十章 宴席知识 第一节 宴席的含义、格局与特征 第二节 宴席、菜肴的命名分类 第三节 宴席菜点组合的原则与方法 第四节 关于中国宴席的改革问题
参考书目

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>