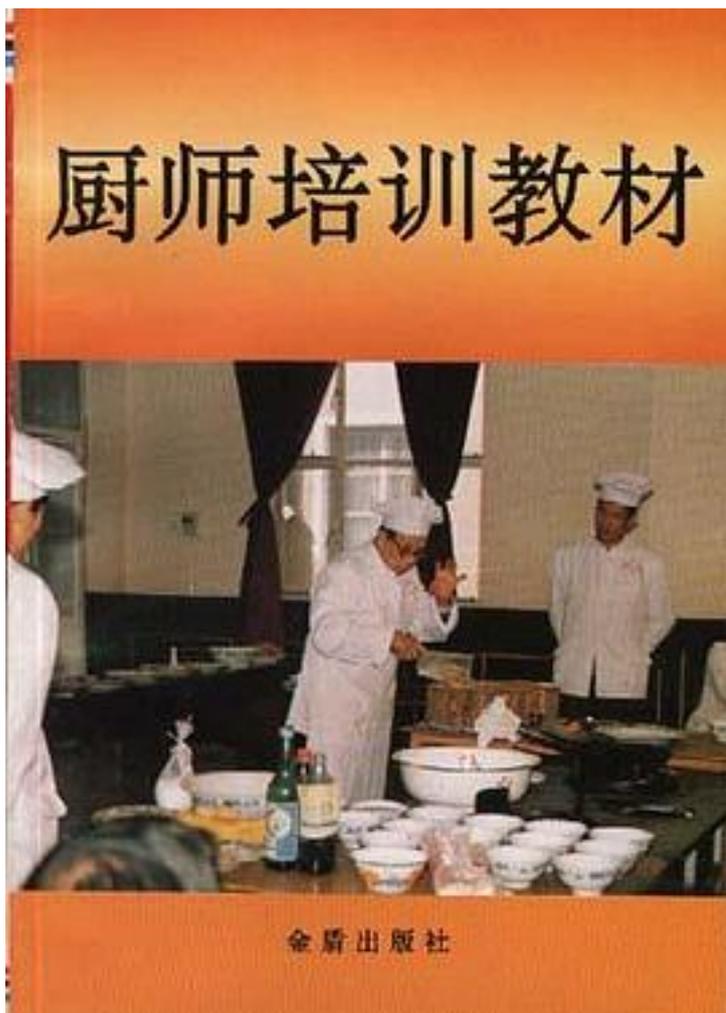


厨师培训教材



[厨师培训教材_下载链接1](#)

著者:陈浩

出版者:金盾出版社

出版时间:1994-10

装帧:平装

isbn:9787800228643

内容提要

本教材分为烹饪知识和实际操作两大部分，共四编。第一、二、三编分别为烹饪知识的初级部分、中级部分和高级部分，可满足培训不同对象及不同培训目标的需要。第四编为示教菜例，从鲁、粤、川、苏四大菜系中分别精选了具代表性的名菜各15款，面点及汤菜各10款，供教学讲习之用。附录中收入了原商业部颁发的饮食业中餐业务技术等级标准和厨师培训结业总复习题。本书可作为培训厨师的基本教材，也可供烹饪专业人员自学进修参考。

作者介绍:

张仁庆简介

张仁庆先生1955年3月出生于山东烟台，毕业于山东师范大学中文系，并自学现代管理、法律、烹饪、摄影、通信等专业。现任中国社会经济文化交流协会理事、中国信息协会理事、中国食文化中心主任、《中国厨师名人录》总编、北京元达名厨学校校长。他先后编辑出版了《实用科技信息汇编》、《中国名菜30例》（续编）、《宜昌烹艺》、《中国典故名菜百例》、《中国名菜荟萃》等食文化书刊，并策划录制了《冷荤拼摆》、《鸡尾酒的调制》、《西点精萃》和《中国鲁菜》等电视教学片。

目录: 目录

第一编 烹饪知识初级部分

第一章 概述

第一节 历史悠久的中国烹饪

第二节 中国烹饪的主要特点

第三节 烹调工序和菜肴制作过程

第二章 选料基本知识

第一节 要选用新鲜的原料

第二节 鸡蛋新鲜度的鉴别

第三节 肉类新鲜度的鉴别

第四节 光禽新鲜度的鉴别

第五节 鱼类新鲜度的鉴别

第三章 原料初步加工基本知识

第一节 初步加工的意义和标准

第二节 水产品初步加工

第三节 猪体部位及其用途

第四节 牛体部位及其用途

第五节 猪下水初步加工

第六节 禽类初步加工
第七节 干菜泡发
第四章 刀工基本知识
第一节 刀工的意义、基本要求与要领
第二节 基本刀法
第三节 刀法的具体运用——原料加工后的形状
第五章 配菜基本知识
第一节 配菜的意义
第二节 配菜的要求
第三节 配几道异色同形的冷热菜
第六章 火候基本知识
第一节 怎样掌握火候
第二节 怎样生蜂窝煤炉与用煤气灶
第七章 调味基本知识
第一节 基本味与复合味
第二节 自制复合调味料
第三节 调味也有“三部曲”
第四节 调味有什么诀窍
第八章 烹饪工艺基本知识
第一节 烹饪方法
第二节 挂糊、上浆、勾芡
第三节 勺工
第四节 凉菜
第五节 食品雕刻
第六节 筵席的上菜顺序与配菜要求
第二编 烹饪知识中级部分
第一章 中国四大菜系
第一节 鲁菜（山东菜）
第二节 川菜（四川菜）
第三节 粤菜（广东菜）
第四节 淮扬菜（江苏菜）
第二章 烹饪原料
第一节 烹饪原料的分类
第二节 烹饪原料的性质
第三节 烹饪原料的选择
第四节 烹饪原料的品质鉴定
第五节 烹饪原料的保管
第三章 畜肉
第一节 家畜肉的主要种类和特点
第二节 常用的野生畜肉种类
第三节 家畜肉的加工制品
第四节 乳和乳制品
第四章 禽肉
第一节 家禽的种类和特点
第二节 常用的野禽种类
第三节 蛋及蛋制品
第四节 家禽肉蛋的检验与保管
第五章 水产品
第一节 鱼类的特点和分类
第二节 水产鱼类的主要品种
第三节 其他动物水产品
第四节 鱼制品
第五节 水产品的品质检验与保管
第六章 调味品

第一节 调味品的特点和作用
第二节 调味品的呈味的种类及化学成分
第三节 调味品的分类方法
第七章 鲜活原料的初步加工
第一节 新鲜蔬菜的初步加工
第二节 水产品的初步加工
第三节 家禽家畜的初步加工
第四节 常见野味的初步加工
第八章 出肉、取料和整料去骨
第一节 出肉加工
第二节 分档取料
第三节 整料去骨
第九章 食品雕刻
第一节 食品雕刻的意义及特点
第二节 食品雕刻的工具及执刀方法
第三节 食品雕刻的原料
第四节 食品雕刻的种类
第五节 食品雕刻的刀法及步骤
第六节 雕刻成品的配色、保管及应用
第十章 营养学基础知识
第一节 营养素
第二节 热量
第三节 食物的消化与吸收
第十一章 食品卫生基础知识
第一节 微生物的有关常识
第二节 食品的污染
第三节 食品的腐败变质
第四节 食品的保藏
第五节 食品添加剂
第十二章 营养卫生与饮食卫生知识
第一节 几种主要烹饪原料的营养卫生
第二节 筵席配菜的营养卫生
第三节 合理烹调
第四节 预防食物中毒
第五节 饮食卫生
第十三章 饮食成本核算
第一节 饮食行业成本核算的意义和作用
第二节 主配料成本核算
第三节 调味品成本核算
第四节 饮食产品成本核算
第五节 饮食产品价格核算
第三编 烹饪知识高级部分
第一章 烹饪化学反应
第一节 热量在原料中的反应
第二节 食物受热时的物理与化学变化
第三节 动物性原料组织、形态、理化性质
第四节 碱、酸、盐在烹饪加工中的作用
第二章 味、味觉和味感
第一节 味
第二节 味觉与味感
第三节 各种味型的调配
第四节 汁芡的配备
第三章 冷拼
第一节 拼摆技术的由来和发展

第二节 冷菜拼盘主要原料的制作方法

第三节 刀工在冷菜拼盘中的运用

第四节 拼盘的要求

第五节 冷拼的手法

第六节 冷拼的类型

第七节 冷拼的制作步骤

第四章 宴会知识

第一节 宴会的起源及形成

第二节 宴会的种类

第三节 宴会菜单的制定

第四节 宴会菜肴创新要求

第五章 饭店的经营与管理

第一节 名词解释

第二节 预测

第三节 人、财、物的管理

第四节 质量管理

第五节 技术人员管理

第六章 烹饪美学

第一节 烹饪美学的基本原理

第二节 烹饪美学的色彩应用

第三节 艺术菜

第七章 食品雕刻造型的法则与方法

第一节 主题

第二节 题材

第三节 风格

第四节 构图

第五节 形象

第六节 意境

第七节 色彩

第八章 中国十大菜系

第一节 概述

第二节 浙菜 (浙江菜)

第三节 闽菜 (福建菜)

第四节 徽菜 (安徽菜)

第五节 湘菜 (湖南菜)

第六节 京菜 (北京菜)

第七节 鄂菜 (湖北菜)

第九章 面点制作工艺简述

第一节 面点在饮食业中的地位与作用

第二节 面点制品的分类方法

第三节 我国面点风味特点的分类

第四节 面点制作技术中常用的机械、设备、工具

第五节 面点制作基本技术动作与操作程序

第六节 制作面点常用的六种方法

第四章 编示教菜例选

第一章 鲁菜制作范例

百花大虾

凤腿鲜贝

糖醋鲤鱼

锅塌豆腐

葱烧海参

油焖大虾

回肠九转 (即九转大肠)

油爆双脆

糟熘鱼片
清炸全蝎
烩乌鱼蛋
海红菊花鱼
红扒海参
金龙献宝

三不粘 第二章 粤菜制作范例

脆炸大虾
干煎虾碌 (段)
糖醋脆皮鳊鱼

油浸鱼
五彩炒鱼丝
蚝油滑鸡球

生炸子鸡
葱头煎软鸡
糖醋咕嚕肉

豉汁蒸排骨
豉汁炒牛肉
煎牛里脊

银芽炒里脊丝
三色炒虾仁
冬笋炒鸡片

第三章 川菜制作范例

太白鸭子
鱼香肉丝
奶汤鱼豆腐

豆瓣鲜肥头鱼
龙井鲍鱼
干煽鱿鱼

油淋仔鸡
宫保鸡丁
香酥鸡翅

干烧鲜鱼
双燕迎春
麻婆豆腐

百鸟回首
寿桃豆腐
锅巴鱿鱼

第四章 淮扬菜制作范例

炒凤尾虾
清蒸鲥鱼
锅贴干贝

鱼皮馄饨
龙井虾仁
清炖甲鱼

两吃大虾
贵妃鸡翅
虾子海参

清炖蟹粉狮子头
锅巴三鲜
红烧划水

翡翠虾仁
糯米丸子

松鼠鳜鱼
第五章 面点制作范例

鲜肉锅贴

凤尾烧卖

梅花糕

鸽蛋圆子

西安油酥饼

西安水晶菊花酥

榆林马蹄酥

萨琪马

潍县杠子头火食

炸酥合

第六章 汤菜制作范例

奶汤

鸡汤

清汤

鸳鸯戏水

鸡汤燕菜

三鲜汤

白龙过海汤

元鱼汤

豆腐汤

肉片汤

附录一 商业部颁发饮食业中餐业务技术等级标准

附录二 厨师培训班总复习题

附录三

商业部、劳动人事部（90）商联字34号文件关于饮食业技师的考核标准（节选）

附录四国家旅游局颁发的《旅游行业工人技术等级

考核标准》高级中式烹饪师具体标准（节选）

附录五食品加工、销售、饮食企业卫生“五四”制标准

• • • • • [\(收起\)](#)

[厨师培训教材_下载链接1](#)

标签

厨师

烹饪

我想读这本书

厨房

厨艺

不会做菜。想学啊。。

想读读看

美食

评论

值得阅读的教材，当年要下厨所以买了这本，还是有收藏的价值的

因为这是一本好书

干活

哈哈

我想读这本书

紫

[厨师培训教材_下载链接1](#)

书评

[厨师培训教材 下载链接1](#)