

中式烹调技艺



[中式烹调技艺_下载链接1](#)

著者:李刚//王月智

出版者:高等教育

出版时间:2009-7

装帧:

isbn:9787040260779

《中等职业教育国家规划教材·中式烹调技艺(烹饪专业)(第2版)》是中等职业教育烹饪专业国家规划教材。

《中等职业教育国家规划教材·中式烹调技艺(烹饪专业)(第2版)》共14章，内容包括：中式烹调概述，鲜活烹饪原料的初步加工，刀工刀法和勺工技术，出肉及整料去骨，干货原料的涨发，烹饪原料的初步热处理，热菜的配菜，火候知识，调味，制汤，上浆、挂糊和勾芡，菜肴的烹调方法，热菜装盘，宴席知识等。

《中等职业教育国家规划教材·中式烹调技艺(烹饪专业)(第2版)》是在2002年版的基础上修订而成的。考虑到烹饪职业教育及其专业课程本身的发展变化，此次修订，在保持了第一版教材的体系结构的基础上，删除了过时的内容，并增加了一些新内容，与“应知”、“应会”的行业标准相结合，以满足职业岗位能力培养的需要。

《中等职业教育国家规划教材·中式烹调技艺(烹饪专业)(第2版)》采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照《中式烹调技艺(烹饪专业)(第2版)(附光盘)》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作可查询图书真伪并有机会赢取大奖。

《中等职业教育国家规划教材·中式烹调技艺(烹饪专业)(第2版)》配套多媒体光盘一张，同时配套学习卡资源，按照《中式烹调技艺(烹饪专业)(第2版)(附光盘)》最后一页“郑重声明”下方的学习卡使用说明，登录<http://sve.hep.com.cn>可上网学习，下载资源。

《中等职业教育国家规划教材·中式烹调技艺(烹饪专业)(第2版)》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材和自学用书。

作者介绍:

目录: 第一章 中式烹调概述 第一节 烹调概述 第二节 中式菜肴的特点及风味流派
思考与练习第二章 鲜活烹饪原料的初步加工 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、家畜内脏、四肢及头尾的初步加工 思考与练习第三章
刀工刀法和勺工技术 第一节 刀工刀法 第二节 勺工技术 思考与练习第四章
出肉及整料去骨 第一节 常用水产品的出肉加工 第二节 整料去骨 思考与练习第五章
干货原料的涨发 第一节 干货原料涨发的概念及意义 第二节
干货原料涨发的方法和基本原理 第三节 常用干货原料涨发实例 思考与练习第六章
烹饪原料的初步热处理 第一节 焯水 第二节 过油 第三节 汽蒸 第四节 走红
思考与练习第七章 热菜的配菜 第一节 热菜配菜的重要性 第二节
热菜配菜的原则和方法 第三节 菜肴的命名 思考与练习第八章 火候知识 第一节
火力与火候 第二节 烹制时的热源和传热方式 第三节 烹制过程中原料的变化
思考与练习第九章 调味 第一节 味觉和味 第二节 调味的作用和原则 第三节
调味的过程和过程 第四节 常见传统菜肴味型与自制复合调料 第五节
现代常用复合味型的调制及应用 思考与练习第十章 制汤 第一节
制汤的意义和汤汁的分类 第二节 汤汁的制作 第三节 荤汤形成的原理
思考与练习第十一章 上浆、挂糊和勾芡 第一节 上浆、挂糊、勾芡的用料及其作用
第二节 上浆 第三节 挂糊 第四节 勾芡 思考与练习第十二章 菜肴的烹调方法 第一节
烹调方法的分类 第二节 热菜的烹调方法 思考与练习第十三章 热菜装盘 第一节
热菜装盘的基本要求 第二节 菜肴与盛器的配合 第三节 热菜的装盘方法 第四节
热菜的装饰 思考与练习第十四章 宴席知识 第一节 宴席的作用和种类 第二节
宴席菜肴的配置 第三节 宴席菜单的设计 第四节 宴席的准备及上菜程序
思考与练习主要参考书目
· · · · · (收起)

[中式烹调技艺_下载链接1](#)

标签

T

评论

读完一遍后啥也想不起来的玩意，理论教条过于严重，不是为了考试谁背啊

[中式烹调技艺 下载链接1](#)

书评

[中式烹调技艺 下载链接1](#)