

# 冷菜工艺教程



[冷菜工艺教程 下载链接1](#)

著者:茅建民

出版者:

出版时间:2009-9

装帧:

isbn:9787501970551

《冷菜工艺教程》讲述了：随着餐饮市场日趋国际化，中外饮食文化交流越来越频繁，

国内冷菜市场前景广阔，不管是在星级酒店还是普通餐馆，顾客对冷菜的要求越来越高，在口感口味的基础上进一步追求冷菜的造型和美观，当前餐饮市场上冷菜厨师的需求数量和工艺水平在逐步提升。为进一步贴近市场，强化课改，职业学校烹饪专业的学生，必须了解一定的冷菜基础理论，掌握一定的冷菜制作工艺，为此，我们编写了《冷菜工艺教程》，教材的编写打破以往同类教材的体例，有诸多改革之处：

首先是教材的内容。教材内容是在介绍了冷菜的基础理论后，又详尽介绍了冷菜制作、冷菜拼摆的刀工、冷菜的拼摆基础以及冷菜拼摆实例和主题冷盘设计，列举法国、意大利、德国等冷菜主要流派的代表菜肴和西点主要品种的制作工艺，学生在学习了以上内容后，即可具备冷菜制作的基本条件。在此基础上，我们又结合实际，拓展了我国周边国家的菜点介绍，从而有助于学生将来在菜肴创新上融汇各国菜点优势。

其次是教材的形式。教材体现烹饪专业课程改革前沿的理念，尤其是模块化教学、任务驱动、理实一体的特点，教师按模块来教，学生按任务去做，有助于学生系统地掌握专业知识和专业技能。同时，我们将实践菜目和相关的理论知识糅合在一起，水乳交融，教材涉及的理论课程包括饮食文化、烹调工艺、厨房管理、原料知识等，学生一方面通过实践掌握相关技能；另一方面通过阅读学习相关理论，从而提高学习效率。另外，本教材有别于以往同类教材的最大亮点就是语言表达的形式，因为职业学校的学生普遍文化基础薄弱，阅读能力不强，所以我们在编写菜谱时采用了顺口溜的形式，七言一句，朗朗上口，有助于学生记忆菜肴的制作过程，同时也增强了学生学习的趣味性。

本教材是在职业学校课程改革大潮下完成的冷菜制作课改试点教材，内容本着实用、够用的原则，我们有理由相信，它将成为学生学习冷菜制作的好老师、好帮手。

作者介绍:

目录:

[冷菜工艺教程\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[冷菜工艺教程\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[冷菜工艺教程\\_下载链接1](#)