

烹饪基本技能



[烹饪基本技能_下载链接1](#)

著者:李东学

出版者:中国林业

出版时间:2009-9

装帧:

isbn:9787503856310

本书在知识要求(应知)和技能要求(应会)两个方面介绍了周师需掌握和了解的知识技能

。内容涉及刀工技法概述；常用食材的初加工；干制原料的涨发；出肉、取料、整料去骨的加工方法；配菜技术要求与方法；食品雕刻基本知识；原料的熟处理基本知识；调味基本知识；上浆、挂糊和勾芡的基本知识；烹调加工的火候；烹调方法；拼盘基本知识；装盘基本知识和有关筵席的基本知识等内容。本书可作为厨师职业技能鉴定培训教材和自学用书，也可供从事烹饪行业的管理和技师参考。

作者介绍:

目录: 第一单元 刀工技法概述 模块一 刀工的基本要求 模块二 行刀技法介绍 模块三 刀工原料成形第二单元 常用食材的初加工 模块一 蔬菜类原料的初步加工 模块二 禽类原料的初步加工 模块三 畜肉类原料的初步加工 模块四 水产类原料的初步加工第三单元 干制原料的涨发 模块一 干料涨发的主要加工方法 模块二 干料涨发的实际操作案例第四单元 出肉、取料、整料去骨的加工方法 模块一 出肉加工 模块二 分档取料 模块三 整料去骨第五单元 配菜技术要求与方法 模块一 配菜的要求 模块二 配菜的原则和方法 模块三 花色菜肴的配制第六单元 食品雕刻基本知识 模块一 食品雕刻概述 模块二 食品雕刻的原料及储存 模块三 食品雕刻的刀具及常用刀法 模块四 食品雕刻的分类和步骤第七单元 原料的初步熟处理基本知识 模块一 焯水 模块二 制汤 模块三 过油和走红第八单元 调味基本知识 模块一 调味的作用 模块二 调味原则及方式 模块三 调味的味型 模块四 调味品的存放第九单元 上浆、挂糊和勾芡的基本知识 模块一 上浆和挂糊 模块二 勾芡第十单元 烹调加工的火候 模块一 火候的概述 模块二 如何掌握并运用火候 模块三 不同加热传导方法对原料的影响第十一单元 烹调方法 模块一 水熟法 模块二 油熟法 模块三 汽熟法 模块四 特殊熟法 模块五 冷菜的烹调方法第十二单元 拼盘基本知识 模块一 拼盘的作用 模块二 拼盘的原则和方法 模块三 拼盘的分类 模块四 拼盘的刀法第十三单元 装盘基本知识 模块一 装盘的基本要求 模块二 盛器与菜肴的配合 模块三 装盘的方法和步骤第十四单元 有关筵席的基本知识 模块一 概述 模块二 筵席菜肴的配置 模块三 餐厅布置与筵席程序

• • • • • (收起)

[烹饪基本技能_下载链接1](#)

标签

//

评论

[烹饪基本技能 下载链接1](#)

书评

[烹饪基本技能 下载链接1](#)